طبخ ایرانی

—*§* بسم الله الرحمن الرحیم *§*—

طباخی علمی است که دانستن آن بر همه کس واجب است نه فقط باید شخص طباخ مطلع از کار خود باشد هر کس که خورنده است باید بداند چه میخورد وطباخ از زیادتی عمل است که آموخته است وامکان ندارد بتواند شخصاً تصرفی در خوراکی کند که لذیذتر شود هرچه کرده اند میکنند ولی شخص عالم که مطلع از همه قسم خوراک شد برای او سهل است که تصرفی کند وبعد بامتحان برساند بنا براین لازم دانستم که مختصری در این باب ترتیب دهم و امیدوار هستم که در نظر مطالعین مقبول خواهد افتاد تعداد خوراکها بسیار است هر ولایتی یك قسم طبخ میکنند وهرکس آموختهٔ بخوراك خودش است ولی

خوراکهای فرانسویها نسبت بسایرین بهتر است بدلیل
اینکه با سلیقه اجزاء خوراکرا جور کرده اند و بهر ذائقه
مطبوع میباشند لهذا مختصری هم از خوراکهای انها متصل
به رسالهٔ خوراکهای ایرانی کرده ام بسی هستند که ضعیف
وبی بنیه میباشند و همچه تصور میکنند که بواسطهٔ خوردن
دواهای چاقی ازقبیل گاودارو وغیره که معمول عوام الناس
میباشد ممکن است فربه شد خیر چنین نیست مخصوصاً گاو
دارو سمی است که محققاً اثر خود را می بخشد وسبب بعضی
امراض مهلك میشود پس خوراکهای صحیح بهترین
دوائیست برای تحصیل قوه وبنیه — اگرچه خود من
دستور العمل صحیحی در این خصوص از طبیب بزرگی اخذ
کرده ام ودر ضمن خوراکها نوشته ام ولی این دستورالعمل
برای اشخاص مریض وضعیف البنیه است (فهرست را
ملاحظه نمائید)

نمره	خوراک
۳۵	آش شله قلمکار
۳۶	آش کشک
۳۷	آش کشک
۳۸	آش کشک بادمجان
۳۹	اشکنه
۴۰	اشکنهٔ آبغوره
۴۱	اشکنهٔ آلو و ترشاله
۴۱	اشکنهٔ بادمجان کشک
۴۳	اشکنهٔ رب
۴۴	اشکنهٔ ساده
۴۵	اشکنهٔ کشک
۴۶	اشکنهٔ ماست
۴۷	آش کلم
۴۸	آش گندم
۴۹	آش لوبیای سفید
۵۰	آش لوبیای قرمز
۵۱	آش ماست

نمره	خوراک
۵۲	آش ماش
۵۳	آش ماهیچه
۵۴	انگشت پیچ
۵۵	باقلبای بازاری
۵۶	باقلبای خانگی
۵۷	بزباش
۵۸	بورانی اسفناج
۵۹	بورانی بادمجان
۶۰	بورانی برگ چغندر
۶۱	بورانی چغندر
۶۲	بورانی خیار
۶۳	بورانی قارچ
۶۴	بورانی کدوی رسمی
۶۵	بورانی کدوی قاپانی
۶۶	بورانی کلم و زردک
۶۷	بورانی کنگر
۶۸	برطاووس

نمره	خوراک
۶۹	پشمک
۷۰	پلو
۷۱	پلو آبغوره پلو
۷۲	— اسلامبولی پلو
۷۳	— افغانی پلو
۷۴	— آلوبالو پلو
۷۵	— بابونه پلو
۷۶	— باقلا پلو
۷۷	— بره پلو
۷۸	— پاچه پلو
۷۹	— ترش پلو
۸۰	— ته‌چین پلو
۸۱	— دم گذاشتن پلو
۸۲	-- دمی پلو
۸۳	— رشته پلو
۸۴	— زردک پلو
۸۵	— زرده پلو

نمره	خوراک
۸۶	— سبزی پلو
۸۷	— شبت پلو
۸۸	— شکر پلو
۸۹	— شیر پلو
۹۰	— طاس پلو
۹۱	— عدس پلو
۹۲	— قورمه پلو
۹۳	— قیمه پلو
۹۴	— کال پلو
۹۵	— گوشت لای پلو
۹۶	— کته پلو
۹۷	— کلم پلو
۹۸	— گندم پلو
۹۹	— لچنی پلو
۱۰۰	— لوبیا پلو
۱۰۱	— لیمو پلو
۱۰۲	— ماش پلو

نمره	خوراك
۱۰۳	— ماهی پلو
۱۰۴	— مرصع پلو
۱۰۵	— مرغ پلو
۱۰۶	— نارنج پلو
۱۰۷	ترشك
۱۰۸	ترشی انكور
۱۰۹	ترشی انكور
۱۱۰	ترشی آلوچه تازه
۱۱۱	ترشی آلوچه و زرد آلو
۱۱۲	ترشی بادمجان
۱۱۳	ترشی برك چقندر
۱۱۴	ترشی بلمه
۱۱۵	ترشی پوست نارنج
۱۱۶	ترشی پیاز
۱۱۷	ترشی چغاله بادام
۱۱۸	ترشی چغاله فندق
۱۱۹	ترشی چقندر

نمره	خوراك
۱۲۰	ترشی خیار
۱۲۱	ترشی سیر و غوره
۱۲۲	ترشی هفته بیجار
۱۲۳	ترشی كالك
۱۲۴	ترشی كردو
۱۲۵	ترشی كرفس و جعفری
۱۲۶	ترشی كل كور
۱۲۷	ترشی كلم
۱۲۸	ترشی كور
۱۲۹	ترشی موسیر
۱۳۰	ترشی هندوانه
۱۳۱	ترشی یرالماسی
۱۳۲	تاخچینه
۱۳۳	ثعلب
۱۳۴	جوش بره
۱۳۵	چلو و چلو كباب
۱۳۶	حریره آرد برنج

نمره	خوراك
۱۳۷	حلوای آرد برنج
۱۳۸	حلوای آرد كندم
۱۳۹	حلوای اماج
۱۴۰	حلوای بالنك
۱۴۱	حلوای برشتك
۱۴۲	حلوای بهار نارنج
۱۴۳	حلوای پوست نارنج
۱۴۴	حلوای تخم
۱۴۵	حلوای تخم
۱۴۶	حلوای زردك
۱۴۷	حلوای شیر
۱۴۸	حلوای عدس
۱۴۹	حلوای قلندری
۱۵۰	حلوای كل به
۱۵۱	حلوای كل زرد
۱۵۲	حلوای كل سنبل
۱۵۳	حلوای كل نسترن

نمره	خوراك
۱۵۴	حلوای كارپاس
۱۵۵	حلوای لوبیا و نخود
۱۵۶	حلوای ماش
۱۵۷	حلوای نشاسته
۱۵۸	حلیم بوقلمون
۱۵۹	حلیم قاز
۱۶۰	حلیم كوشت
۱۶۱	حلیم مرغ
۱۶۲	خاكینه
۱۶۳	خورش انار اویج
۱۶۴	خورش بالنك
۱۶۵	خورش پوست هندوانه
۱۶۶	خورش كل در چمن
۱۶۷	خورش لوبیا
۱۶۸	خورش لوبیای تازه
۱۶۹	خورش متنجن
۱۷۰	خورش نارنج

نمره	خوراك
۱۷۱	خوشاب
۱۷۲	دالار
۱۷۳	درهم بورانی
۱۷۴	درهم بورانی
۱۷۵	دلمه اسفناج
۱۷۶	دلمه بادمجان
۱۷۷	دلمه برك مو
۱۷۸	دلمه ترشاك
۱۷۹	دلمه پنیرك
۱۸۰	دلمه پیاز
۱۸۱	دلمه چغندر بادمجان
۱۸۲	دلمه خیار
۱۸۳	دلمه كافشه
۱۸۴	دلمهٔ كاهو
۱۸۵	دلمه كلم
۱۸۶	دل وقلوه
۱۸۷	دوشاب الوبالو

نمره	خوراك
۱۸۸	رب انار وغیره
۱۸۹	رشته برشته
۱۹۰	رنكینك
۱۹۱	روح افزا
۱۹۲	زولوبیا
۱۹۳	ساق
۱۹۴	سركه شیره
۱۹۵	سكنجبین
۱۹۶	سكنجبین نباتی
۱۹۷	سوهان بادامی
۱۹۸	سوهان عسلی
۱۹۹	سوهان قمی
۲۰۰	سوهان میرزائی
۲۰۱	سیر داغ
۲۰۲	شربت آبغوره
۲۰۳	شربت اضرج
۲۰۴	شربت آلوبالو یا كوجه

نمره	خوراك
۲۰۵	شربت انار
۲۰۶	شربت به لیمو
۲۰۷	شربت ریواس
۲۰۸	شربت زرشك
۲۰۹	شربت فقاوی
۲۱۰	شربت لیمو
۲۱۱	شربت نارنج
۲۱۲	شش انداز
۲۱۳	شش انداز آبغوره
۲۱۴	شش انداز آب لیمو
۲۱۵	شش انداز آب نارنج
۲۱۶	شش انداز به
۲۱۷	شش انداز چغندر
۲۱۸	شش انداز زردك
۲۱۹	شش انداز سیب
۲۲۰	شش انداز سیب زمینی
۲۲۱	شش انداز كلم

نمره	خوراك
۲۲۲	شكرپاره
۲۲۳	شله بریان
۲۲۴	شله تركانی
۲۲۵	شن شیره
۲۲۶	شومی
۲۲۷	شیر برنج
۲۲۸	عرق كیری
۲۲۹	غوره غوره
۲۳۰	فالوده زردك
۲۳۱	فالوده سیب
۲۳۲	فالوده نشاسته
۲۳۳	فسنجان مرغ
۲۳۴	فسوجن كوشت
۲۳۵	فیرنی
۲۳۶	قاهوت
۲۳۷	قرص متفرقه
۲۳۸	قابه

نمره	خوراك
۲۳۹	قلیه به
۲۴۰	قلیه چهل اجزا
۲۴۱	قلیه زردك
۲۴۲	قیمه
۲۴۳	قورمه
۲۴۴	قورمه اسفناج
۲۴۵	قورمه آلوچه
۲۴۶	قورمه بادمجان
۲۴۷	قورمه چقاله
۲۴۸	قورمه ریواس
۲۴۹	قورمه زردك وغیره
۲۵۰	قورمه سبزی
۲۵۱	قورمه سبزی ساده
۲۵۲	قورمه سیب آلوبالو
۲۵۳	قورمه شبت باقلا
۲۵۴	قورمه قارچ
۲۵۵	کاچی سفید

نمره	خوراك
۲۵۶	کباب افغانی
۲۵۷	کباب بقلمه
۲۵۸	کباب چلو
۲۵۹	کباب دل و قلوه
۲۶۰	کباب سیخ
۶۶۱	کباب شامی
۲۶۲	کباب لوله
۳۶۳	کباب ماهی نارنجاب
۲۶۴	کباب مرغ
۲۶۵	کباب مشته
۲۶۶	کباب هلو
۲۶۷	کچری ماش
۲۶۸	گزنگبین
۲۶۹	گل در چمن
۲۷۰	گل در چمن
۲۷۱	کله پاچه
۲۷۲	کوفته رسمی

نمره	خوراك
۲۷۳	کوفته سبزی
۲۷۴	کوفته قلقلی
۲۷۵	کوفته گندم
۲۷۶	کوفته معلی
۲۷۷	کوفته معلی سماق
۲۷۸	کوفته معلی شیرین
۲۷۹	کوفته نخود
۲۸۰	کوفته نخودچی
۲۸۱	کوکوی بادمجان
۲۸۲	کوکوی تخم ماهی
۲۸۳	کوکوی تره وغیره
۲۸۴	کوکوی گوشت
۲۸۵	کوکوی ماش و باقلا
۲۸۶	کوکوی ماهی
۲۸۷	لوز زرد
۲۸۸	لوز شیرازی
۲۸۹	لوز عسلی

نمره	خوراك
۲۹۰	لوز نارگیل
۲۹۱	ماست موسیر
۲۹۲	مربای آلو
۲۹۳	مربای آلوچه
۲۹۴	مربای بادمجان
۲۹۵	مربای بالنگ
۲۹۶	مربای برگ شفتالو
۲۹۷	مربای به
۲۹۸	مربای پوست پسته
۲۹۹	مربای پوست نارنج
۳۰۰	مربای پوست هندوانه
۳۰۱	مربای خرما
۳۰۲	مربای خیار
۳۰۳	مربای زردآلو و قیسی
۳۰۴	مربای زردك
۳۰۵	مربای زرشك
۳۰۶	مربای سیب

ابکوشت ترشاله

٣ ـــ کوشت ونخودرا بار کرده نیمه پز که شد ترشاله وآلو بخارا وکردو و برکه و آلوچه وبه همکی را ریخته بعد از پخته شدن پائین آورده اکر بخواهند نعناع داغ هم میکنند

ابکوشت ترش

٤ ـــ مثل نخوداب است نزدیك پائین آوردن لیموی خشك کوبیده بزنند

ابکوشت زردك

٥ ـــ مثل آبکوشت کلم است اکر بخواهند سرکه شیره و نعناع وسیرداغ در آب کوشت میکنند زردك را بعد ازانکه نیمه پز شد میریزند

ابکوشت سیب والو بالو

٦ ـــ کوشت و نخود را بار کرده نیمه پز که شد سیب را پوست کنده و آلو بالو را هسته کرفته و ریخته نعناع داغ هم اکر بخواهند بکنند والا فلا

ابکوشت عدس

۷ — مثل ابکوشت نخود است

ابکوشت غوره

۸ — کوشت را مثل سایر ابکوشتها بار کرده نیمه پز که شد هسته غوره را کرفته وساقهٔ برك چغندر را بسیار ریز کرده اکر غوره تازه نباشد آب غوره بزنند وبجهة لعابش یکمشت هم برنج داخل کرده بعد از پخته شدن نعناع وسیرداغ کرده پایین آورند

ابکوشت قورمه

۹ — کوشت را در روغن وپیاز سرخ کرده وبقدر پختن با نخود لپه آب ریخته بپزد اکر آبدار میخواهند بعداز پخته شدن بردارند واکر آبدار نمیخواهند آبش که بخورد رفت وبروغن آمد قورمه را روی نان بکشند ودر وقت برداشتن ادویه بازعفران بزنند

ابکوشت کشك

۱۰ — کوشت ونخود را بار کرده بعد از پخته شدن کشك در میان دیك ریخته نعناع وسیرداغ بکنند

ابکوشت کلم

۱۱ — کوشت ونخود را بار کرده نیمه پز که شد کلم را خورد کرده ونمك پاشیده بویش که تمام شد داخل کوشت کرده بعد از پخته شدن بر میدارند

ابکوشت کندم

۱۲ — صبح زود کوشت را بار کرده جوش که آمد کف آن را کرفته وپیاز انداخته وکندم را بسیار خوب پوست کنده سفید که شد در میانش ریخته یك چارك کوشت را پنج سیر کندم پوست کنده میزنند اکر بخواهند چند دانه نخود هم داخل میکنند آنوقت دیزی را یادر میان تنور بر آتش یا در میان خلواره کذاشته وبهیچ قسم دست نزده تا موقع شام بشود آب زلالی که در رویش ایستاده جدا خالی میکنند وکوشت وکندم را کوبیده فلفل میزنند ولی کوشت بسیار چرب میخواهد نصف قورمه باشد نصف دیکر سر وسینهٔ کوسفند باشد

ابکوشت لوبیا

۱۳ — مثل آبکوشت قورمه است عوض نخود لوبیا میریزند

ابكوشت ماست

١٤ — كوشت را بعداز قورمه وسرخ كردن درعوض آب
بايد ماست ريخته بعد از پخته شدن ادويه بزنند

ابكوشت ماش

١٥ — مثل آبكوشت قورمه است مكر اينكه قدرى بايد
سفت تر باشد و اكر بخواهند نيمه پز كه شد زردك مير يزند
خواه چاشنى دار خواه بيچاشنى باشد

اب نبات

١٦ — مثل كل درچمن مايه را كرفته بعد از قوام آمدن
درميان باطيهٔ كه چرب كرده باشند ريخته فتيله كرده و
مقراض نموده بادام در لايش كذاشته سرش را بهم آورند
بايدنزد بخار آتش درست كنند

اش ابغوره

١٧ — مثل آش سكنجبين است اكر اسفناج نباشد برك
چغندر يا كونهٔ آن را خورد كرده ريخته آبغوره هم چاشنى
ميزنند واكر ترش باشد قدرى قند ميزنند بعد نعناع
سيرداغ ميكنند

١٨ اش اب ليمو ١٩ اب ريواس ٢٠ اب نارنج

مثل آش تمراست بعداز پخته شدن هريكرا بخواهنداز آن چاشنى
ميزنند

اش الوبالو

٢١ — مثل آش زرشك است بعد از پخته شدن آب
آلوبالورا ريخته نعناع وسيرداغ كنند

اش الو بخارا

٢٢ — آش آلوبخارا وآلوى تازه مثل ساير آشهاست موسم
هريك كه باشد نزديك پختن آلوراداخل زده چندجوش كه زد
بردارند

اش الوچهٔ

٢٣ — آش آلوچهٔ خشك يا تازه اسهم مثل ساير آشها ست
بعد از پخته شدن موسم هريك كه باشداز آن ريخته دوسه جوش
كه زد بردارند

اش اماج

٢٤ — آرد را ترشحى آب زده و مالبده دانه دانه كه شد

از پشت قربال رد کرده آب را جوش آورده عدس واسفناج
بار کرده پخته که شد اماج را ریخته چند جوش که زد پیاز
داغ نموده وفلفل زده یاساده یا باچاشنی میخورند

اش انار تازه

۲۵ — بعد از انکه آش نیم پز شد موسم هرکدام که هست
انار تازه یا ناردان میریزند وهریك از این آشهارا اکر بخواهند
چغندر بزنند در موقع نیم پز شدن باید بریزند و تمام آشهای چاشنی
دار نعناع وسیر داغ داردا کرچه کوشت هم نداشته باشد ولی اکر
بجهة مریض باشد نعناع وسیر داغ نمیزنند نعناع را کف
مال نموده میریزند

اش باقلا

۲۶ — مثل لوبیای قرمز است مکر انکه این را نمیزنند یا
اکر بزنند هم عیبی ندارد وآش باقلا سبزی هم ندارد مانند
آش لوبیا است

اش تمر

۲۷ — مثل آش انار است مکر انکه بعد از پخته شدن تمر
خیسیدهٔ صاف کرده را داخل میزنند

اش جو

۲۸ — جورا پوست کنده وسفید کرده نخود وعدس و
لوبیای قرمز را با آب در دیك جوشانده پخته که شد کشك
یا سرکه قاتی زنند سیر ونعناع داغ لازم است

اش رشته

۲۹ — آرد را مثل معمول خمیر وپهن کرده ورشته بریده
نخود وعدس ولوبیا وکوفته ریزه را جدا پخته آب در دیك
علیحده جوش آورده واسفناج ریخته پخته که شد رشته را ریخته آنهم
که پخته شد اسبابهائیکه جدا پخته شده است در آن ریخته چند جوش که
زد سرکه شیره یاسکنجبین قوام آورده را در میانش زده یا
پائین آورده وریخته یا کشك وماست زده سیر ونعناع داغ کرده
باقیمه یا ساده بر میدارند واکر این اسبابها نباشد همان رشته
و اسفناج را قاتی کنند کفایت میکنند

اش زرشك

۳۰ — مثل آش سکنجبین است مکر انکه بعد از پخته
شدن زرشك را جوشانیده بعد صاف کرده داخل نمایند
اکر بخواهند چاشنی قند یا شیره بزنند اش زرشك وآلوبالو وهر آش

ترش مانند آش سماق است در سبزی وکوشت وسایر چیزها
فرق نمیکنند

٣١ اش سکنجبین و ٣٢ سرکه شیره

کوشت را بالپه بار کرده بعد از پخته شدن برنج
بقدر ضرورت ریخته چلوی که شد اسفناج را بانعناع تازه ریخته
وپخته سکنجبین یاسرکه شیره را چاشنی زنند وسیرداغ ونعناع
داغ هم میزنند

اش سماق

٣٣ — مثل آش سکنجبین است مکر انکه بعدازپخته شدن
سماق رابطریق مذکور چاشنی میزنند اسفناج بابرك چغندر
وخود چغندر بالوبیای قرمز ولپه هم مخلوط میکنند

اش شله زرد

٣٤ — آب را بعد از جوش آوردن بقدر ضرورت برنج
ریخته پخته که شد قدری روغن داغ کرده ریخته بعد از آن
شیره یاشکر یاقند بقدر شیرین شدن با زعفران و کلاب وهل
ریخته خلال پسته وبادام هم اکر بخواهند بزنند بعد از پائین
آوردن وکشیدن دارچین کوبیده در روی دوری پاشیده

روغن راداغ کرده روی آن بدهند

اش شله قلمکار

٣٥ — کوشت ونخود وعدس وباقلا ولوبیا را بار کرده
پخته که شد کنار بکذارند و بعد پوست ماش را کرفته بعد
از آن سبزی تره وشود وترخان ومرزه قیمه کشیده واکر
تازه نباشد خشك هم ممکن است سبزی که نیمه پز شد برنج
را بقدر ضرورت ریخته پلوی که شد همه اسبابهارا مخلوط
نمایند وپیازداغ وفلفل زردچوبه نیز داخل نمایند پخته که شد
مانند اینکه حلیم را میزنند بزنند ومتوجه شده که ته نکیرد
آتش را چراغ چراغ بکنند

اش کشك

٣٦ — مثل آش آبغوره است پخته که شد کشك میزنند
نعناع وسیرداغ هم میکنند سبزی آش کشك تره واسفناج و
وجعفری است اکر بخواهند لپه باقلا ولوبیا وعدس هم میکنند
اکر کوشت هست با کوشت میپزند واکر کوشت ندارد لپه
تنهارا پیش از برنج میریزند

اش کشك

۳۷ — آردرا از الك نرم بيرون آورده خمير كرده پهن كنند
مثل رشته بريده آب كه جوش آمد انهارا ريخته چند جوش
كه زد اسفناج را ريخته بپخته كه شد كشك ريخته باقى همه مثل
ساير آشهاست

اش كشك بادمجان

۳۸ — مثل لوبيااست مكر اينكه نزديك پختن بادمجان
را مانند قورمه قلبه كرده وبعد از سرخ شدن پياز
در روغن بادمجان را ريخته باهم مخلوط نمايند چندجوش
كه زد نعناع و سير داغ كرده پائين بياورند واكر
اين اشها پخته نشده باشد وسفت بشود قدرى اب كرم
بريزند نمك را از اول ميريزند

اشكنه

۳۹ — پيازرادر روغن سرخ كنند قرمز كه شد قدرى
اردهم ريخته آنهم كه سرخ شد چرخى داده سركه شيره و اب
بقدر ضرورت ريخته بجوش كه آمد نعناع داغ كرده هر قدر
بخواهند تخم در ميانش شكسته وقتيكه بست بر دارند

اشكنهٔ ابغوره

۴۰ — مثل اشكنه است آبغوره ميزنند

اشكنهٔ الو و ترشاله

۴۱ — مثل اشكنه است مكر انكه آرد ندارد وبعد از
خيس كردن آلو و ترشاله را ميزنند

اشكنهٔ بادمجان و كشك

۴۲ — بادمجان را چهار قاچ در روغن سرخ كرده
وبقدر ضرورت آب ريخته بعد از پخته شدن بقدر كفايت
آب كشك ريخته چند جوش كه زد نعناع داغ و سير داغ
كرده بر دارند

اشكنهٔ رب

۴۳ — مثل اشكنه است مكر اينكه آرد ندارد

اشكنه ساده

۴۴ — مثل اشكنه است ولى رب ندارد

اشكنهٔ كشك

۴۵ — مثل اشكنه است مكر اينكه اكر بجوش بيايد نقصى
پيدا نميكند

اشکنهٔ ماست

۴۶ — پیاز را در روغن سرخ کرده بعد از آن سیر راهم
سرخ کرده نعناع را با کردوی کوبیده اکر باشد ریخته و چرخی
داده ماست راهم آب دوغ غلیظ کرده بعد از سرخ شدن انها
بریزند وشور داده که بجوش نیاید اکر بیاید خواهد برید
واکر پیاز وسیر هم نباشد نعناع را در روغن بریزند کفایت
میکنند و اکر بخواهند تخم مرغ روی آن بشکنند

آش کلم

۴۷ — کوشت را بانخود ولوبیا بار کرده نیم پز که شد
کلم را خورد کرده وریخته که چند جوش دیکر بزند ماش
راهم در دیك جدا بار کرده بطریق مذکور پوست ماش را
بکیرند بقدر ضرورت برنج را در همان اب ریخته برنج
که چلوی شد تره وشود و تراخون هم ریخته اکر تازه
نباشد سبزی خشك ریخته پخته که شد تمامی را بهم مخلوط کرده
بعد از چند جوش پیاز داغ کرده پائین اورند و اکر
کوشت نکنند اسبابهای مذکوره را در آب بپزند
و بعد از پختن پیاز داغ نمایند

اش کندم

۴۸ — کندم را بلغور کرده بطریق سابق عمل نمایند

اش لوبیای سفید

۴۹ — مثل لوبیای قرمز میباشد

اش لوبیای قرمز

۵۰ — کوشت و لوبیا را ریخته و بار کرده بعد از پخته
شدن دو قسمت لوبیا و یك قسمت برنج بریزندو با ملاغه
بسیار بهم زنند بقدریکه همه نیمه شود بعداز ان اکر بخواهند
قدری پیاز و روغن بزنند و الافلا وهر یك از این آشها
اکر کوشت نداشته باشد پیاز داغ هم کفایت میکنند

اش ماست

۵۱ — اول سبزی صحرائی اکر نباشد تره جعفری
یاکرفس لازم است کوشت ونخود را بار کرده بعدازپختن
بهر قدری که ضروراست برنج ریخته پلوی که شد سیر تازه
و نعناع یاهر سبزی که میخواهند ریخته بعد از پخته شدن
سبزی نعناع داغ کرده قدری پوست نارنج در میانش
انداخته پائین آورده بعد از خنك شدن ماست را بقدر

ضرورت سیر و ادویه و فلفل و نعناع زده داخل کنند

اش ماش

٥٢ — گوشت را تمیز شسته بار کنند ماش را هم جدا بار
کرده و پوست گرفته سبزی و برنج بقدر ضرورت ریخته
پلوی که شد پیاز داغ کرده پخته که شد پائین بیاورند و
اگر بخواهند سبزی خشك یا تره را در همان وقت مذکور
بریزند که در آش کلم گفته شد و فلفل و زرد چوبه هم بزنند
برای نیم من برنج یك چهار یك ماش کفایت میکند

اش ماهیچه

٥٣ — آرد کیس دار را سفت خمیر کرده و پهن نموده
بکلفتی قلم یا کمتر میبرند انوقت تخته نازك صافی آورده این بریده
ها را یکی یکی در روی تخته چرب شده مالیده بقدریکه مثل خباطه
بشود همینکه تمام شد آبرا جوش آورده و اینهارا بی سبزی
ریخته بعد از پخته شدن چلو کش نموده سکنجبین یا سرکه
شیره ماست یا کشك قاتی زده و رویش را قیمه دهند

انگشت پیچ

٥٤ — نیم من قند را قوام آورده ورس کرده خنك کنند

بعد بکوبند پانزده سفیده تخم را بزنند و قند سائیده را بهرو
بریزند و باز بزنند قدری جوهر لیمو یا آب لیمو در آن بریزند
و در پیاله بکشند هل کوبیده هم قدری بپاشند

باقلبای بازاری

٥٥ — نیم من قند را سائیده از الك بیرون کرده یك
چارك بادام کوبیده هم از قوربال بیرون آورده هر دو را مخلوط
نموده خمیر لواش را بسیار نازك گرفته ته سینی را باروغن
چرب کرده و یك لواش را باندازه سینی در ته گذاشته
قند و بادام را در سینی پهن کرده یك لواش رو یش
انداخته لواش دیگر هم بروی ان لواش گذاشته و با کارد
لوز مانند بریده رو بروی آتش چرخ داده یکسیر هم
روغن در روی ان کم کم داده خوب گردانده که لواش
زیر سرخ شود و نسوزد بعد باکارد ته انرا دوره در آورده
که از سینی جدا بشود انوقت شکر قوام آمده را زیر و
رویش ریخته که خوب بهمه جا برسد سینی دیگر در رویش
دمر کرده و قدری آتش روی آن ریخته بعد گذاشته خنك شود
آن وقت مثل لوز بریده بردارند

با قلبای خانگی

۵۶ — نیم من بادام سفید کرده باسه چارك قند کوبیده از
غربال بیرون کرده با پنج مثقال هل کوبیده قاتی زنند
یك چارك آرد حاجی ترخان را با شیر خمیر کنند و یك
سیر ونیم روغن مخلوط زنندمثل خمیر نان مالش دهند پنج
عدد لواش خیلی نازك روی تخته پهن کنند مجموعه‌را چرب کرده
سه عدد از آن لواش را بادست در مجموعه انداخته صاف
کنند بادام را به‌یك اندازه روی ان پهن کنند و قدری
کلاب هم ترشح دهنددولواش دیکررا بازروی ان پهن کرده
صاف کنند بعد لوز مانند یامربع باکارد ببرند پنج سیر
روغن نیم‌کرم را روی آن بپاشند سرآتش سرخ شده
کذاشته مجموعهٔ دیکر روی آن دم کنند و آتش بریزند
تا علامت سرخی از دوره‌نمایان شود بعد بر دارند پنج سیر
قند را شربت کنند قدری کلاب‌هم مخلوط نموده دو
جوش دهند روی باقلبا بپاشند مجموعه دیکررا بدون
آتش جزم وروی‌ان دم کنند که لواش ها بلند نشوند
بریاش

۵۷ — کوشترابعد از بار کردن نخودلپه ریخته نیمه پز که شد

تره وشود و قدری هم اسفناج ریخته پخته که شد چند دانه
تخم مرغ درمیانش شکسته وقتیکه بست ادویه زده بردارند
اکر بخواهند ترشی دار باشد بعد ازپختن سبزیها یا آلوچهٔ
تازه یاهر ترشی دیکر بزنند نعناع داغ و سیر داغ نموده
بردارند

بورانی اسفناج

۵۸— اسفناجرا بعد از شستن جوشانده همینکه پخته شد
چلانده در روغن وپیاز سرخ کرده سیر ماست داخلش
بکنندیااینکه تنهابخورند

بورانی بادنجان

۵۹— بادنجان را پوست کنده‌وزهراب کرفته هر کدامی رادو
نصف‌کرده ودر روغن سرخ نموده‌آب‌ریخته بعد از پختن
بروغن که آمد بر داشته یاباسیر ماست یابا سرکه پیاز ونعناع
یاباکشك بخورند

بورانی برك چغندر

۶۰ — وخرفه‌وسبزی صحرائی مثل بورانی اسفناجاست

بورانی چغندر

۶۱ — چغندر را قیمه کرده در پیاز و روغن سرخ نموده بقدر ضرورت آب ریخته بروغن که آمد بر دارند و اگر بخواهند سیر ماست هم میزنند

بورانی خیار

۶۲ — خیار را پوست کنده و مغزش را گرفته و گوشت از نمک پاشیده بعد از ساعتی شسته و سرخ کرده و وقتیکه پخته شد آب ریخته همینکه بروغن آمد پایین آورده سیر ماست زده اگر بخواهند نعناع داغ و سیرداغ هم ممکن است بزنند

بورانی قارچ

۶۳ — قارچ را خورد کرده و سرخ نموده بقدر پختن آب ریخته بروغن که آمد سیر ماست داخل کنند

بورانی کدوی رسمی

۶۴ — کدو را ورقه کرده و در روغن سرخ کنند بقدر پخته شدن آب ریخته بعد از آنکه بروغن آمد برداشته و سیرماست نعناع داغ داخل نمایند

بورانی کدوی قلیانی

۶۵ — مثل کدوی رسمی میباشد

بورانی کلم و زردک

۶۶ — هرچه باشد از قبیل سیب زمینی وغیره بهمین سیاق و بسته بسلیقه طباخ است

بورانی کنگر

۶۷ — خارشرا گرفته در آب بجوشانند بعد در پیاز و روغن سرخ کرده بپزند و اگر میخواهند ماست بعد از سرخ کردن بزنند یا اینکه سرخ نکرده سیرماست بزنند

پرطاووس

۶۸ — نیم من شکر را مثل درروح افزا قوام آورده ده سیر پسته هم پوداده و خورد کرده حاضر باشد چاشنی را با آلت تمنو بزی هم زده بسفتی خمیر سنگک که شد مغز را ریخته اگر سفت نباشد قدری گلاب داخل کرده و هم زده که مخلوط شود آنوقت در ته سینی مغز خورد کرده بپاشند و آن را در سینی بریزند و با وردنه پهن کنند بعد دو ملاقه شکر رسیده دونخ دور روی آن ریخته تا همه جا را بگیرد آنوقت مغز پستهٔ درشت در روی آن پاشیده لوز کنند

پشمک

۶۹ — نیم من شکر را قوام آورده مثل سابق که بزیر دندان خورد

شود آنوقت سینی را چرب کرده و این را در آن ریخته و
مثل کلاف کشیده تا سفید شود آنکاه آرد و روغن حاضر
کرده در سینی ریخته وسینی را کرم کرده چهار پنج نفری
دور سینی نشسته و کلاف را باهم بکشند همینکه نخ نخ نازك
شد از هم باشیده (طریقه آرد و روغن هم اینست که قدری
آرد در پنج سیر روغن بو دهند)

پلو

۷۰ — بطریق نمرهٔ ۱۳۵ است ولی در موقع ریختن چلو در دیك
قدری ادویه در آن باشیده و اکر زرشك یا کشمش یا خرما بخواهند
در لای آن بکذارند قدری روغن علیحده داغ کرده و کمی
پیاز خورد کرده در روغن بریزند بعد از انکه باد کرد
بیرون آورده در پهلوی کوشت در لای چیز بکذارند ودم
کنند اکر چیز زنده باشد قدری آب از پهلوی دیك
بریزند وبقدر ضرورت آتش کنند واکر دود زده باشد
قدری باز آب از کنار دیك ریخته یا پنبهٔ سفید را لا کرده
در روی چیز پهن نمایند یا در موقع کشیدن قدری پشم
زیر دیك دود نموده اکر برنج زرده باشدو بخواهند سفید شود
نز دیك پایین آوردن یك پیاله سرکه واکر حاضر نباشد

قدری ماست را آب دوغ کرده در میان آن ریخته و آتش
را بیرون کشیده دیك را پایین آورده واین در چلو
ضروراست نه در پلو — (سایر پلو های دیکر همه همین
سیاق است)

پلو بغوره

۷۱ — اولا قدری آب لیمو یا لیموی عمانی در آب غوره ریخته که طعم آن
بر کردد بعد شکر ریخته و جوشانده تا بقوام بیاید کنار
کذاشته پلو را که آب کش نمودند در میان مجموعه ریخته
واین آبغوره قوام آمده را داخل زده ادویه وزعفران وخلال نارنج
وکشمش یازرشك میخواهند بزنند واکر نخواهند کوشت یا مرغ
در لایش بکذارند همینکه دم کشید روغن رویش دهند وبکشند

اسلامبولی پلو

۷۲ — برنج را از سابق زنده تر بردارند آب کوجه فرنکی
را باروغن جوش بدهند که غلیظ بشود بعد از انکه کوشت
پخته را لای آن کذاشتند چند عدد تخم مرغ روی برنج
بشکنند وآخر الامر آب کوجه فرنکی را روی آن دهند
بعد از دم کشیدن بکشند

افغانی پلو

۷۳ — بره را برسم افغانی کباب حاضر کرده دروقت
کشیدن لای پلو گذاشته آب روغن بدهند

آلو بالو پلو

۷٤ — برنج را قدری زنده برداشته وآلو بالو را آب گرفته
آبش را در دیك ریخته چند جوش داده تاقدری قوام بگیرد
انوقت برنج چلو کش شده را در میانش ریخته بقدری جوش دهند که
آبش بخورد رود بعد بیرون آورده در کنار دیك دم کنند
واگر از آب آلو بالو باقی بماند برویش دهند یا انکه آلوبالو را
درهمان چلو کش باهرقدری برنج که میخواهند مخلوط کنند
ودم نمایند

بابونه پلو

۷۵ — دروقت دم کردن بابونه را بطریق شبت زده دم نمایند

باقلا پلو

۷۶ — مثل شبت پلو است اگر باقلای نازك است نزدیك
پائین آوردن دیك بریزند واگر سفت است با برنج یا قبل از
برنج بریزند وسبزی آن سبزی پلو تره وشبت واسفناج یاسبزی

صحرائی میباشد

بره پلو

۷۷ — برهٔ درستی را بجو شانند بعد از پختن بیرون آورند
نیم مثقال زعفران ونیم نخود رنك قرمز مخلوط کرده بهمه
اطراف بره بمالند چلو که دم کشید انرا لای چلو بگذارند
و دو مرتبه پلو را زعفران زنند

پاچه پلو

۷۸ — کشمش وآلو وخرما خرك را خورد کرده با مغز بادام
خلال کرده و نارنج و قیصی در میان شکر قوام آورده
و شکنبه را هم خوب شسته و این اسباب را با هل و
زعفران در میان شکنبه وشیر دان کرده و دوخته یا در
میان همان دیك کله پاچه گذاشته تا پخته شود یا در
دیك جدا بار کرد بعد از پخته شدن لای پلو بگذارند

ترش پلو

۷۹ — سکنجبین بسیار ترشی را در دیك ریخته و برنج
را در میانش جوش داده بطریق آلو بالو پلو دم کنند

ته چین پلو

۸۰ — اسفناج را بعد از شستن در میان آب چلو گذاشته
بعد آبش را فشار داده ونا ردانرا کوبیده اگر نا ردان
نباشد هر ترشی دیگر که باشد بر او پاشیده با ادویهٔ بسیار
ترتیب دهند

دم گذاشتن پلو

۸۱ — کهنه را چهار لا کرده دور دیك گذاشته و
سنگی هم رویش بگذارند و اگر بخواهند زود تر پخته شود
نمك را بعد بریزند یا دو سه پر چاهی بزنند

دمی پلو

۸۲ — برنج خیس کرده را باقدری آب که یك بند انگشت
روی آنرا گیرد در پاتیل ریخته نمك زده آتش را ملایم کنند
وقتیکه آب خورد برنج رفت بقدر لازم روغن در چهار
اطراف برنج بگذارند ودم کنند بعد که دم کشید پاتیل را
در آب سرد گذاشته که در برگرداندن روی قاب قالبی بیرون
آید با گوشت و پیازهم مطلوب است پیاز را با گوشت قیمه
کرده قدری سرخ کنند بعد میان برنج گذاشته دم کنند

رشته پلو

۸۳ — رشته را بعد از بریدن وخشك نمودن قدری روغن داغ
کرده در میان آن بوداده نزدیك پائین آوردن برنج را در
میان دیك ریخته آنوقت پائین بیاورند واگر بخواهند رشته
تنها را پلو نمایند انرا هم بوداده بهمان طریق بجوشانند و چلو
کش نموده بطریق پلو درست کنند

زردك پلو

۸۴ — زردك را پنیر تراش کرده بعد از سرخ شدن پیاز
در روغن زردك ومغز بادام وپسته وکشمش را در میان
پیاز داغ ریخته و شکر را ادویه وگلاب بسیار زده بقدر
ضرورت روی آن ریخته بعد از خورد رفتن شیره شکرانرا
درلای چیز بگذارند

زرده پلو

۸۵ — بعد از سرخ کردن پیاز در روغن شیره را ریخته
قدری که قوام آمد چلو را بریزند و چند جوش داده
تا شیره بخورد برنج برود آنوقت باکشمش و ادویه دم نموده
— قسم دیگر بعد از سرخ شدن پیاز در روغن شیره
را ریخته دو سه جوش که زد در چلو صافی بادیه زیر ان

کذاشته وکم کم روی برنج بریزند و هر قدر که زیاد آمد در
روی چیز بدهند

سبزی پلو

۸۶ — بطریق شبت است مکر سیر تازه یا کهنه را
بریسمان کشیده اکر سیر تازه است که با برنج جوش داده بعداز
بیرون آوردن در پهلوی کوشت دم کنند و اکر سیر
کهنه است بریسمان کشیده در روغن سرخ کرده و با کوشت
چرخ داده در لای چیز بکذارند و کوشتی را که در لای
سبزی پلو کذاشته اند با پیاز سرخ کرده و همان کوشترا باسیر
در میان ماست نازك کرده در زعفران و فلفل غلط داده
لایش بکذارند .

شبت پلو

۸۷ — شبت را خورد کرده قبل از پائین آوردن دیك
در موقع جوش برنج در دیك ریزند دوسه جوش که خورد
پائین بیاورند واکر سبزی چند روزه است بابرنج بریزند

شکر پلو

۸۸ شکر را قوام آورده مثل سکنجبین ودرچلوکش روی برنج

ریخته برهم زده هرقدرهم که از شکر بماند درر ویش بدهند
زهر پوست نارنج را کرفته بامغز پسته وبادام مقشر کرده با
کشمش بعد از سرخ شدن پیاز در روغن بریزند یك پیاله
شیره شکر وکلاب بازعفران و ادویهٔ بسیار در میان همین
اسبابها ریخته و جوشانده بقدریکه شکر بخورد آنها برود
آنوقت بیرون آورده در لای چیز کذارند — (طریق زهرآب
کرفتن پوست نارنج این است که چند آب میجوشانند تاتلخی
آن کرفته شود)

شیره پلو

۸۹ — برنج را هفت آب شسته که خوب پاك شود بعد
در دیك ریخته وشیر خوب را نیم کرم کرده روی برنج بریزند
بعد آتش زیر دیك را تند کرده که وا خیسیده نشود اکر
پخته شد که خوب است و اکر نشد سوراخ خواهد شد
قدری شیر در میان سوراخها و دور دیك ریخته تا پخته
شود بعد کوشت لایش کذاشته دم کنند بقدر پلو معمول
که دم کشید روغن رویش داده بکشند هرکاه کوشت
نخواهند لایش بکذارند باقیمه یا خورش یا کوکو میتوان
خورد دیکر انکه در موقع شیر روی برنج ریختن هل

ودار چین یا قدری زعفران درشیر بریزندواکر بخواهند
شیر پلو کنند شکر یاقند درشیر بریزندمادامی که دم نکرده‌اند
باکفکیر میتوان برهم زد بعد از انکه دم شددیکر نبایست
دست زد

طاس پلو

٩٠ — کوشت را ریز کرده با دنبه و پیاز و
قدری روغن هم داغ کرده در میان بادیهٔ نازك کذاشته
و سرشرا بسته در وقت چیز دم کردن بادیه را در
ته دیك بکذارند و دم کنند با ادویه‌واکر بخواهند درموسم
هر ترشی ترشی بزنند والا فلا

عدس پلو

٩١ — عدس را جدا کانه پخته ودر ظرف ریخته و قدری
نمك پاشیده در وقت چیز دم کردن با برنج مخلوط نموده دم
نمایند

رمه‌قو پلو

٩٢ — پلو را پخته وادویه زده اما روغن برویش نمیدهند
هانقدر یکه باید برویش داد در قورمه میریزندوآب قورمه‌را

بروی پلو میدهند (طریق قورمه این است بقدر یکه باید
روغن روی پلو بریزند دردیك باپیاز میریزند بعد از سرخ
شدن پیاز کوشت قورمه را نیز میریزند بقدر یکه باید بجوشد
آب میدهند تاوقتیکه آب بخوردش رفت‌وبروغن آمد آنوقت
پلو را کشیده قورمه را لایش میکذارند وروغن‌همان‌قورمه
را عوض روغن در روی قاب میدهند اکر کسی بخواهد
کوشت که نیم‌پز شد نخودلپه هم میریزند)

قیمه پلو

٩٣ — کوشت را قیمه نموده بعد از سرخ شدن پیاز در
روغن ریخته قیمه که سرخ شد آب ریخته بقدر یکه پخته شود
بعد از پخته شدن که بروغن آمد در لای پلو بکذارند

کال پلو

٩٤ — کوشت برهٔ خامرا در روغن و پیاز و کشمش
بکتاب داده درلای‌پلو کذارند

کوشت لای پلو

٩٥ — طریقه اش آن است که آب را در دیك یادیزی
بجوش آورده کوشت را سه مرتبه آب کشیده و از آب در

آورده در میان دیزی بگذارند بعد از آنکه کف گوشت را
گرفتند نخود و پیاز و فلفل و نمک را همان وقت بریزند
و دم کنند

کته پلو

۹۶ — مثل چلو صاف کرده و دم نموده قدری نرم تر
میگیرند و بعد از دم کشیدن زمین گذاشته و قدری فشار
روی ان آورده دیک را در آب گذاشته که خنک شود انوقت
آنرا با کارد بشکل لوز ببرند

کلم پلو

۹۷ — کلم را خورد کرده و در پیاز و روغن سرخ
نموده در لای چیز گذارند — قسم دیگر این است که
قدری پیاز سرخ کنند شیرهٔ بسیار کم با شبت و جعفری و
کلم در آن ریخته و سرخ نموده و گوشت را مانند قرمه
پخته ادویه و زعفران بهمکی زده بعد مخلوط چلو کرده دم
نمایند

گندم پلو

۹۸ — گندم را جوشانده خشک کرده بعد پوست

گرفته و دست آسیا نموده در دیک مثل برنج جوشانده دم
نمایند یا آنکه بقدر پختن آب ریخته در روغن پیاز سرخ
کرده و قدری زرد چوبه مخلوط نموده در رویش داده تقریباً
مثل دم پخت میشود

لچنی پلو

۹۹ — بره را برسم افغانی کباب حاضر کرده در وقت
کشیدن لای پلو گذاشته آب روغن بدهند

لوبیا پلو

۱۰۰ — لوبیا را جدا کانه بجوشانند پوست آنرا گرفته مقشر
نموده قبل از برنج در دیک ریخته همینکه پخته شد نه بقدری که
از هم بیرون برود آنوقت برنج را ریخته و صاف نموده بطوریق
پلو دم نمایند

لیمو پلو

۱۰۱ — بعد از چلو صاف کردن هر نیم من برنج را یک
چهارک قند و پنج سیر لیموی خشک کوبیده لازم است
وهر کفگیری قدری از انها را پاشیده دم کنند

ماش پلو

١٠٢ — بر دو قسم است یکی انکه ماش را در دیک ریخته بجوشانند بعد از ترکیدن پوست ماش آب سرد در دیک ریخته وسر دیک را کرفته وآتش دیک را تند کرده پوست روی آب میاید پوست که از روی آب کرفته شد پائین بیاورند نمك بپاشند وبابرنج مخلوط کرده دم کنند

قسم دیکر انکه ماش را بوداده وکرکره کرده قبـل ازبرنج بپخته بعد برنج را ریخته وکشمش و خرما در لایش کذاشته در وقت خوردن یاقند بپاشند یا با رب بخورند

ماهی پلو

١٠٣ — ماهی راسرخ کرده آلوچه ونار دان رابعدازسرخ شدن پیاز در روغن چرخی داده با ماهی در لای پلو کذارند یا زرشك تنهـا بدون آلوچه ونار دان باماهی درلای پلومیکذارند زعفران هم بماهی پلو میزنند

مرصع پلو

١٠٤ — پلو را بهمان طریق مذکور بپختـه و شیرینی زده ادویه درشت را درمیان ورق طلا ونقره غلط داده وهنکام کشیدن در روی دوری نثار میکنـند کشمش و خرما و

زرشك راهم اکر بخواهند بهمین سیاق مرصع کنندو همچنین مغز بادام و پسته را با ادویهٔ بسیاری کوبیده و حب کرده در روغن سرخ نموده آنوقت ورق طلا ونقره‌زده در روی دوری نثار نمایند (اکر چه این پلو بسیار جلوه‌داردولی بهتر است که طلا ونقره را موقوف نمایند)

مرغ پلو

١٠٥ — مرغ را پر کنده و جوشانیده آب و نمك هم ریخته همینکه پخته شد در میان پیاز و روغن مرغ را با زرشك وذقال اخته یاآلوبالو تفت داده ولا ی چیز کذاشته دم کنند کبك وسایر مرغها بهمین سیاقست

نارنج پلو

١٠٦ — بطریق نمرهٔ ٨٨ است

ترشك

١٠٧ — کوشت که نیمه پز شد نخود ولپه و عـدس را جوشانیده کوفته ریزه هم جدا درست کرده انهـا که نیمه پزشد بادنجانرا پوست کرفته و حلقه کرده‌و زهر آب کرفته باکوفته ریزه در میان ان ریخته همینکه پخته شد ارد برنج را

شیره کشیده با آب غوره ریخته و سیر داغ و نعناع داغ درست
کرده دو سه جوش که زد و بقوام آمد بر دارند

ترشی انگور

۱۰۸ — انگور را در شیشه کرده سرکه با قدری شیره رویش
داده بگذارند بماند تا چله زمستان سرما ترد کند بعد
میل نمایند

ترشی انگور

۱۰۹ — کشمش را با خوشه یا بی خوشه در شیشه کرده
سرکه رویش بریزند

ترشی الوچه تازه

۱۱۰ — الوچه تازه را دو حصه کرده نعناع و کشنیز را
سائیده با گل پر و نمك داخل زده و سرکه ریخته چندی
بماند

ترشی الوچه و زردالو

۱۱۱ — هسته نبسته در شیشه کرده سرکه و نمك رویش
دهند

ترشی بادمجان

۱۱۲ — بادمجان را چاك داده جوشانیده پخته که شد
آبش را گرفته و نمك گذاشته بعد از چکیدن فلفل و گل پر
و سیر را کوبیده با نعناع و نمك سائیده مخلوط کرده و اگر
بخواهند فلفل همدرا هم داخل کنند همگی را در شکم
بادمجان جاداده در شیشه چیده سرکه و نمك ریخته (در تمام
ترشیها باید سرکه اول را عوض کنند)

ترشی برك چقندر

۱۱۳ — برك چقندر را پخته در سرکه جوشانیده بخوردش
که رفت نعناع و سیر زده ترشی بیندازند

ترشی بلمه

۱۱۴ — انرا از کوه آورده و در شیشه کرده سرکه
رویش بریزند

ترشی پوست نارنج

۱۱۵ — پوست ها را زهراب گرفته و خلال کرده خوب
خشکانیده نعناع تازه و کشنیز تازه را سائیده گل پر و فلفل
و نمك را کوبیده داخل انها زده و در شیشه کرده سرکه
در رویش میریزند

ترشی پیاز

۱۱۶ — در آهك وغیره مثل ترشی خیار است واگر در آب آهك هم نخواهند بگذارند مختارند همان قسم شسته و درشیشه چیده سرکه در رویش دهند

ترشی چقاله بادام

۱۱۷ — هنوز که هسته نبسته است ترشی اندازند

ترشی چقاله فندق

۱۱۸ — مثل ترشی بادام است

ترشی چغندر

۱۱۹ — چغندر را پخته در سرکه جوشانده بخوردش که رفت نعناع وسیر زده ترشی بیندازند

ترشی خیار

۱۲۰ — خیار قاشقی نازك خوب را در آب آهك ریخته یك شبانه روز بگذارند بعد بیرون آورده یك روز هم در میان آب شیرین گذاشته بیرون آورند و خوب بشورند و با دستمال پاك کنند درشیشه یاکوزه چیده و سرکه رویش ریخته تاپرشود نمك سائیده هم بریزند سرکه ترشیشرا بخیار

میدهد شیرین میشود باید سرکه را عوض کرد هر وقت که بخوردش رفت باز سرکه رویش بدهند

ترشی سیر وغوره

۱۲۱ — غوره را هسته گرفته وسیر را هم پوست کنده سرکه رویش دهند

ترشی هفته بیجار

۱۲۲ — اسفناج وتره وشبت وترخون ومرزه وگشنیز وسیر تازه و نعناع وتره تیزك و کرفس وجعفری و شنبلیله و ریحان و سوسن برك و برك میم نازك و برك چغندر وکمی را خوب شسته وآبش را بکلی گرفته که رطوبت نداشته باشد آنوقت اینها همگی را قدری قیمه کشیده که مخلوط بشود آنوقت در شیشه کرده وچند دانه هم فلفل هندی در میانش گذاشته و فلفل رسمی را کوبیده میان آن پاشیده سرکه و نمك در رویش بدهند و قدری آبشن شیرازی و گل پر و زنیان کوبیده مخلوط کرده قبل ازسرکه ریختن در میانش بپاشند و هم زنند

ترشی کالك

۱۲۳ — مطابق نمره ۱۱۶ میباشد

ترشی کردو

١٢٤ — کردوی تازه که بقدر فندق است چیده دو سه روز در آب آهك و یك روزهم در آب شیرین خوابانیده بعد در کوزه کرده سرکه ونمك رویش دهند

ترشی کرفس وجعفری

١٢٥ — هرکدام را باقدری نعناع خورد کرده و قدری هم فلفل هندی و فلفل رسمی زده در شیشه گذاشته سرکه رویش دهند

ترشی گل کور

١٢٦ — مثل خود کور میباشد

ترشی کلم

١٢٧ — کلم را برك برك کرده و ساقهٔ آن را با کرفس و جعفری خورد کرده داخل هم زده اگر فلفل هندی هم باشد داخل هم زده قدری نعناع تازه یاخشك در شیشه کرده و سرکه در رویش داده و اگر بخواهند چند دانه سیر هم میانش با فلفل درسته بیندازند کلم گل هم بهمین طریق است

ترشی کور

١٢٨ — کور تازه را از کوه آورده اگر نازك باشد در آب نمك خوابانده و اگر زیاد رسیده باشد خارهای انرا گرفته سر برکها وساقهای نازکرا اقلاشش ماه درآب نمك خوابانیده هرچه بیشتر بماند بهتر است اگر بسیار تعجیل داشته باشند اقلا چهل روز بماند بعدبیرون آورده وسه هفته هم در آب شیرین گذاشته بعد بیرون آورده درشیشه کرده سرکه ونمك بریزند

ترشی موسیر

١٢٩ — موسیر را مدت یك هفته همه روزه آبش را عوض کنند یك روز هم در آب آهك گذارند بعد ازان یك هفته دیگر در آب شیرین گذارند تابوی آن برطرف شود بعد در شیشه کرده و سرکه بریزند

ترشی هندوانه

١٣٠ — بقدرسیب که شد سرکه ونمك رویش بریزند

ترشی پرآلماسی

١٣١ — آنرا در شیشه کرده سرکه رویش دهند

تلخینه

١٣٢ — کندم را بلغور کرده در دیك نموده عوض اب
آب انکور ترش وشیرین ریخته بعد از پختن و سفت
شدن پائین آورده درطشت پاکی خالی کرده بعداز سردشدن
کم کم برداشته و در آفتاب کذاشته تا بخشکد بعداز ان در کیسه
کرده نکاه دارند هرکاه آبکوشت را بخواهند ترش کنند
قدری از آن داخل کنند و بادوغ وآب انار بهمین ترتیب
درست میکنند بعد مخلوط آش میکنند

ثعلب

١٣٣ — ثعلب کوبیده یك مثقال در پنج پیاله آب کم کم
ریخته بطوریکه کلوله نشود و در وقت ریختن متصل آب
را بهم زنند و آب هم باید در جوش باشد یا شیرینی میزنند
یا اکر بخواهند بی قند میل کنند ❋ برای اطفالیکه از
شیر میکیرند بسیار مطلوب است ❋

جوش بره

١٣٤ — آرد را از الك نرم بیرون کرده وخمیر نموده و
چونه کرفته باچوب لواش پهن نموده خوب که پهن شد پهنای
کف دست بریده آنوقت اسفناج را مثل بورانی سرخ کرده

بورانی اسفناج را آورده در هر یك از این بریده‌ها کذاشته
ومیرش را بهم آورده یا قیمه درلایش کذاشته دیك را آب
کرده بجوش که آمد دانه دانه در میان این آب ریخته پخته که
شد چلو کش نموده باماست وسیر قاطی زده و درظرف کشیده
قیمه بانعناع و سیرداغ هم رویش میدهند

چلو

١٣٥ — طریق آن این است که برنج را بعداز پاك نمودن دومرتبه
با آب کرم شسته آب سیم را در میانش کذاشته بقدریکه آب
بروی برنج بکیرد وقدری هم نمك برویش ریخته اکر آبیکه
بجهة خیس کردن برنج ریخته اند و برنج آب را بخود کشیده
باز آب کرم در رویش ریخته اکر چنین نکنند برنج خورد
میشود بعد بفاصلهٔ سه چهار ساعت آنوقت آب را در
دیك بجوش آورده یك جوش که زد برنج را از میان آب اول
بیرون کشیده درمیان دیك آبجوش ریخته بعد از هفت هشت
جوش بقدر ضرورت نمك پاشیده وقتیکه برنجش در زیر
دندان نرم میشود درچلو صافی ریخته زیر ورو نموده تاآبش
بکلی تمام شود آنوقت یك آب در رویش ریخته که لعابش
تمام شود اکر شور شده دوسه مرتبه آب ریخته واکر بی

نمك شده قدری آب نمك غلیظ در روی برنج ترشح نموده وبرهم زده وقدری آب روغن در ته دیك ریخته وقتیکه تمام برنج در دیك ریخته شد زیر دیك را آتش کرده یك بخار که داد آب روغن را روی چیز داده و باز زیرش را آتش نموده تا وقتیکه آبش تمام کشیده شود وعلامت آن این است که دستهٔ کفکیر را بته دیك زده اگر صدای مس نمود هنوز آب دارد واگر صدای برنج کرد آنوقت تمام آب کشیده شده است آتش رااز زیر دیك کم کرده ودور دیك را پیچیده سه چهار مرتبه عرقش را گرفته و در سر دیك آتش ریخته بقدر یکساعت ونیم که گذشت روغن را داغ کرده روی چلو بدهند وبعد بکشند اگر برای چلو کباب باشد روغن ندهند بعد از کشیدن درهر بشقاب کره تازه بگذارند (کباب چلو را ملاحظه نمایند)

حریرهٔ ارد برنج

۱۳۶ — آرد برنج را شیره کشیده ومغز بادام و فندق را هم شیره کشیده بار کرده هل وگلاب باقندهم انداخته وشور داده بخته که شد بردارند

حلوای ارد برنج

۱۳۷ — برنج را خیسانیده وخشك کرده و کوبیده و آردش را از الك نرم بیرون کرده وباید آرد خشك باشد بقدر ضرورت روغن راداغ کرده آرد برنج را ریخته سرخ که شد (نه اینکه بسوزد) قند را جدا آب کرده آب وگلاب و زعفران وهل زده همه را داخل کرده وشور داده بروغن که آمد وپخته شد بردارند واگر بخواهند رنگ حلوای سفید باشد بعد از سرخ شدن آرد قند وهل وگلاب را ریخته بدون زعفران سفید برداوند

حلوای ارد گندم

۱۳۸ — بهمین سیاق است آرد گندم که در روغن سرخ شد همان قند واسباب یا شیره را میریزند همینکه میخواهند شیرینی را بزنند قبل ازان یك دانه زرده تخم مرغ را لت زده بریزند و شور بدهند بعد شیرینی را چه درآرد برنج چه در گندم ریخته ولی اگر شیره بکنند باید آب در شیره نکنند

حلوای اماج

۱۳۹ — آرد اماج را از قوبال بیرون کرده تا زبره اش

برود آنوقت خشکانده که تر نباشد روغن را داغ کرده
و اماجرا در روغن ریخته سرخ که شد شیره یاقند را ریخته
مثل همان حلواهای سابق بردارند

حلوای بالنك

١٤٠ — بالنك را چند آب جوشانیده تا زهرش گرفته
شود شیرین که شد آبش را گرفته ودر هاون کوبیده مثل
مغز قلم خوب که له شده قند را آب انداخته باهل وگلاب
و زعفران همه را در میانش ریخته یا در میان شیره داخل
کرده بعد ازداغ شدن روغن آرد برنج راکه سرخ کرده اند
در آن ریخته روغن که آمد و پخته شد بردارند یا در
میان نشاسته کرده بطریق مذکور عمل نمایند

حلوای برشتك

١٤١ — روغن را زیادتر از سابق داغ کرده و آرد
گندم راکه از الك نرم بیرون کرده اند در میانش ریخته سرخ
که شد قند وهل سائیده را در میانش پاشیده قند که آب شد
همه را باقاشق سفت برداشته ودر ظرف ریخته بعد ازسرد
شدن باچاقو همه را ورقه کرده و در ظرف چیده و در

رویش بازقند ودارچین و هل بپاشند

حلوای بهارنارنج

١٤٢ — مثل حلوای گل زرد است ولی در گل‌ها
فرق دارد

حلوای پوست نارنج

١٤٣ — مثل حلوای بالنك است ولی فرق درپوست است

حلوای تخم

١٤٤ — بعد از داغ کردن روغن وسرخ شدن آرد برنج
زرده تخم بسیاری را لت زده قندرا در میان زرده خیسانده یا
باشیره مخلوط کرده گلاب وهل وزعفران بسیاری هم زده
و ریخته بروغن که آمد بردارند

حلوای تخم

١٤٥ — روغن را داغ کرده پائین آورده نیم گرم که شد
شیره شکر را ریخته و برهم زده بعد زرده و سفیده را
هم لت زده وکم کم در میانش ریخته بشدت شور داده که
نبندد آنوقت آتش را چراغ مانند در زیرش سوخته بروغن

که آمد بردارند

حلوای زردک یاچقندر

۱۴۶ـ زردک را از پنیر تراش بیرون کرده بعد از داغ کردن روغن قدری آرد برنج ریخته سرخ که شد زردک را با آب قند یا شیره و هل و زعفران و گلاب ریخته بعد از آنکه پخته شد و به روغن آمد بردارند

حلوای شیر

۱۴۷ ـ قند را در میان شیر انداخته هل و گلاب بسیار در روغن داغ کرده آرد برنج را ریخته ولی زیاد قرمز نشود بعد اجزاء را بریزند بروغن که آمد و سفت شد بردارند

حلوای عدس و لوبیا

۱۴۸ ـ مثل حلوای ماش است

حلوای قلندری

۱۴۹ ـ آرد برنج را درمیان قند و شیره ریخته و شور داده که قاشقی باشد گلاب و هل و زعفران هم زده بعد از داغ شدن روغن همگی را ریخته بروغن که آمد بردارند

حلوای گل به

۱۵۰ ـ مثل حلوای گل زرد است ولی در گلها فرق دارد

حلوای گل زرد

۱۵۱ ـ برگ گل زرد تازه یا خشک را جوشانیده در دو سه آب زهر آبش را گرفته شیرین که شد آبش را چلانیده و خوب قیمه کشیده بسیار نرم کوبیده یا نشاسته را مثل آب دوغ آب کرده وقتیکه زهرش گرفته شد در میان آن ریخته و شور داده و هل و گلاب و زعفران هم زده بعد از داغ شدن روغن اینها را در روغن ریخته قند آب یا شیره را مخلوط کرده بسیار جوش دهند همینکه بروغن آمد و پخته شد بردارند یا بعد از داغ شدن روغن آرد برنج را بریزند سرخ که شد قند آب کرده و اسبابهای مذکور را ریخته پخته که شد بردارند

حلوای گل سفید

۱۵۲ ـ مثل حلوای گل زرد است ولی در گلها فرق دارد

حلوای گل نسترن

١٥٣ — مثل حلوای گل زرد است

حلوای گل یاس

١٥٤ — مثل حلوای گل زرد است ولی در گلها فرق دارد

حلوای لوبیا و نخود

١٥٥ مثل حلوای ماش است

حلوای ماش

١٥٦ — ماش جوشانده را پوست گرفته و خوب کوبیده بعد از داغ شدن روغن ان را در میانش ریخته یا آب قند و زعفران و گلاب و هل یا شیره ریخته بعد از جوش بسیار و بروغن آمدن بردارند

حلوای نشاسته

١٥٧ — نشاسته را در آب ریخته یکدو آب شسته بغلیظی آب دوغ سفت کهشد روغن را بهمان دستور العمل داغ کرده بعد از داغ شدن انرا در میانش ریخته دو جوش که زد قند و گلاب یا شیره هر کدام باشد ریخته بروغن که آمد و پخته شد بر دارند و اگر سفید بخواهند زعفران نزنند

حلیم بوقلمون

١٥٨ — هم مثل حلیم گوشت است مگر انکه عوض گوشت گوسفند گوشت طیور میریزند و اگر بخواهند مخصوص درست کنند بلغور را بعد از مخلوط کردن زیره و نرمه انرا پخته که شد از چلوصافی بیرون کرده انوقت گوشت را داخلش نمایند

حلیم غاز

١٥٩ — مثل حلیم گوشت است

حلیم گوشت

١٦٠ — گوشت را بار کرده بعد از پخته شدن بیرون آورده و گندم را بلغور کرده بعد از پوست کندن بلغور درشت انرا در میان آب همین آب گوشت ریخته و نرمه اش را هم جدا خیس کرده بعد از پخته شدن زیره و نرمه را با همان آبیکه در میانش خیس خورده بود در میان همین زیره ریخته و بقدر کفایت تخماق زده و استخوانهای گوشت را هم کشیده گوشت را ریز نموده در میانش ریخته چند جوش که زد دم کنند نمک را در آخر بریزند و باز

خوب تخماق بزنند اگر کم است باگوشت کوب بکوبند

حلیم مرغ

١٦١ — مثل حلیم گوشت است

خاگینه

١٦٢ — تخم را شکسته و مخلوط کرده با ادویه و نمك در
روغن سرخ نموده این رو وانرو نمایند (قسم دیگر)
خرمای خبك را هسته گرفته با گلاب مخلوط کرده تخم را
هم شکسته و زده خرما را داخل ان تخم نموده در روغن
داغ کرده ریخته به ترتیب سابق عمل نمایند

خورش انارآویج

١٦٣ — ترتیب آن مانند قورمه‌سبزیست مگر اینکه سبزی
این جعفری ونعناع است آنهم بسیار کم سبزی باید باشد نیم
پزکه شد گردورابطریق فسوجن سائیده بارب انار بریزند
و ادویه زده بروغن که آمدبردارند

خورش بالنك

١٦٤ — بالنك را شیرین کرده قورمه که نیمه پزشد بهمان
طریق مذکور انها را ریخته بخته کشد و بروغن آمد چاشنی

آب لیمو یا اب نارنج یالیموی خشك یاسرکه شیره زده چند
جوش کزد و بروغن آمد بر دارند

خورش پوست هندوانه

١٦٥ — پوست هندوانه را ازرو وپشت پوست کنده قورمه
که نیم پز شد بریخته وچاشنی را سرکه شیره زده بخته که شدو
بروغن آمد بر دارند (طریق قورمه وبار کردن نخود لپه
مثل خورشهای سابق است)

خورش گل درچمن

١٦٦ — شبت وتره را قیمه کشیده و در روغن و پیاز
سرخ نموده و آب ریخته و باقلا را مقشر نموده در میان
انها ریخته تا خوب بخته شود همینکه بروغن امد تخم را
بطریق شش انداز در میانش شکسته بعد از بستن
پایین اورند

خورش لوبیا

١٦٧ — بعد از سرخ کردن گوشت در پیاز داغ لوبیا
را با آب در ان ریخته بخته کشد و بروغن آمد از سر بار
بر دارند

خورش لوبیای تازه

١٦٨ — بعد از سرخ کردن کوشت باپیاز نیم پز که شد لوبیای تازه را باعلفش در میان خورش ریخته نزدیک بپایین آوردن چاشنی بزنند

خورش متنجن

١٦٩ — کوشت را بعد از قلیه درپیاز و روغن سرخ کنند قدری آب ونخود ولپه ریخته نزدیک به پختن خلال بادام و مغز کردو و کشمش وآلو بخارا وآلوچه را بریزند چاشنی که بخوردش رفت و بروغن آمد بردارند

خورش نارنج

١٧٠ — مثل خورش بالنك است

خوشاب

١٧١ — الوچه تازه را در آب پخته همین که پخته شد قند انداخته دو سه جوش که زد بر دارند

دالار

١٧٢ — جعفری کشنیز سو سنبر و اوجی را پاك نموده با نمك سا ئیده که سیاه نشود بعد روی تخته سنکی کذاشته و با

سنك دیکری باز نرم سائیده که حل شود درموقع استعمال قدری در سرکه ریخته باکاهو میل کنند

درهم بورانی

١٧٣ — کوشت ونخود وعدس را بار کرده نیمه پز که شد بادمجان را حلقه کرده وسرخ کرده در میانش ریخته پخته کشد یا کشك بزنند یا ساده بر دارند و اکر کشك زدند نعناع وسیر داغ لازم است

درهم بورانی

١٧٤ — کوشت را بانخود لپه بار کرده نیمه پز که شد عدس ریخته انهم که پخته شد اسفناجرا قدری خورد کرده وریخته انقدر بجو شد که اسفناج پخته شود وقتیکه آب نداشته باشد سیر ماست وفلفل ونعناع درست کرده بعد از سرد شدن داخل نمایند اکر پخته شد و آب بخورد نرفت درچلو صافی صاف نموده وبعد ماست بزنند

دلمه اسفناج

١٧٥ — مثل سایر دلمه‌هاست

دلمه بادمجان

۱۷۶ — مثل دلمه خیار میباشد

دلمه برک مو

۱۷۷ — کوشت را قیمه کرده در پیاز و روغن سرخ
کرده آب ریخته با نخود لپه تا بجوشد و پخته شود و نعنا و کشمش
را هم در پیاز و روغن سرخ کرده در میانش ریخته
اول کشمش را در روغن سرخ نمایند و از روغن بیرون آورند
اکر نعناع خشك است آنرا در روغن بریزند بعد از انکه
تفت خورد شبت در ان بریزند و اکر نعناع تازه است
همراه شبت بریزند پائین آورده بعد برنج خیس خورده را
مانند برنج پلو بقاعده در میانش ریخته و سکنجبین یا سرکه
شیره را بقوام آورده با ادویه در میانش ریخته و تمامی
را بهم مخلوط نموده انوقت برك مورا قدری ته دیك چیده
و باقی برکها را کنار کذارند هر برکی را لای پر کرده
و پیچیده تمامی که پیچیده شد همه را میان دیك روی
هم چیده وظرفی در روی آن دمر بکذارند و سنکی هم در
بالای آن ظرف کذاشته بقدری که بپزد آب در ان ریخته
بعد از انکه آب را بخود کشید و پخته شد چاشنی ریخته
بخوردش که رفت و بقدر یك پیاله آب که باقی ماند و روغن

آمد بر دارند و هرکاه چاشنی نخواهند ساده بر دارند و با سیر
ماست میل کنند

دلمه ترشك

۱۷۸ — کوشت را با پیاز و نمك کوبیده نخود لپه پخته
و برنج خیس خورده و فلفل وزرد چوبه هم زده همکی را
با کوشت مخلوط کرده مایه را نازك کوفته در لای ساق
برك ترشك یا برك اسفناج و کاهو کذاشته طور پختن مثل
همان دلمهاست مکر اینکه آب این را بقدری بکنند که
آب برویش بکردد بعد از پخته شدن و پائین آوردن سیر ماست
درست کرده در آن بخوابانند

دلمه پنیرك

۱۷۹ — مثل سایر دلمه هاست

دلمه پیاز

۱۸۰ — مثل دلمهٔ خیار است

دلمه چغندر

۱۸۱ — مثل دلمه خیار میباشد

دلمه خیار

۱۸۲ — خیار را پوست کنده سر انرا کرفته قبل از
سرخ کردن نمک پاشیده تا مغز دارد میانش را خالی کرده
در روغن تنها سرخ کرده کنار کذاشته و کوشت را قیمه
کشیده و سرخ نموده و نخود ولپه داخل کرده بعد قدری
آب ریخته وپخته میان خیار هارا از ان پر کرده وادویه
هم زده سر خیار ها را در جای خود کذاشته وسیخ
جاروب فرو کرده و درمیان دیک چیده و بقدر کفاف اب
ریخته بعد از پخته شدن چاشنی زده پائین بیاورند

دلمه کافشه

۱۸۳ — کافشه را شیره کشیده و داخل شیر کرده در
آفتاب یا جای کرمی کذاشته ساعتی که ماند بسته میشود و
اکر مایه پنیر باشد انراشیره کشیده و داخل شیر کرده و
باید شیر قدری کرم باشد

دلمه کاهو

۱۸٤ — مثل سایر دلمه هاست

دلمه کلم

۱۸۵ — مثل دلمه برک مو است مکر انکه کلم را قدری

جوش داده که نرم شود

دل و قلوه

۱۸۶ — شسته و خورد کرده ودر دیک باآب خالص قدری
جوشانده که اکر بوئی دارد بر طرف شود بعد از آب
بیرون کشیده پیاز را باروغن نیم سرخ کرده دل و قلوه
را ریخته سرخ که شد آب ریخته بروغن که آمد و پخته شد
یارب انار یاسرکه شیره یا آبغوره زده بقدری جوشانده که
چاشنی بخوردش رود و بروغن بیاید بعد بر دارند یاهمینکه
بروغن آمد ساده بر دارند و اکر بخواهند لواشك آلوچه هم
میتوان چاشنی زد و اکر بخواهند بی روغن کباب نمایند بعد
از شستن پیاز راحلقه کرده وقدری را هم کوبیده ساعتی
در میان پیاز خوابانده بعد فلفل زیادی زده دانهٔ از
این و حلقهٔ از پیاز و حلقه از دنبه بسیخ کشیده مثل کباب
کوشت کباب کنند

دوشاب البالو

۱۸۷ — انرا هسته کرفته باشکر جوشانده بقوام که آمد
بر دارند

رب انار وغیره

۱۸۸ — انار را دانه کرده وجو شانیده بعد از چلوصافی بیرون کرده وهسته انرا کرفته ودو باره در دیک جو شانده سفت که شد بردارند و سایر رب ها بهمین طریق است

رشته برشته

۱۸۹ — رشته خام را در روغن داغ انداخته وفوراً بیرون آورند سرد که شد قند بپاشند و بردارند

رنکینك

۱۹۰ — خرما را از هسته بیرون کرده درمیانش مغز بادام یا پسته کذاشته در ظرف چیده روغن داغ روی ان بدهند و دارچین کوبیده بپاشند

روح افزا

۱۹۱ — نیم من شکر را بعد از صاف کردن در پاتیل ریخته و جوشانده بعد از انکه با دو انکشت پنج شش نخ داد پائین آورده که خنك شود بقدر ضرورت سفیده تخم را زده و کفش را در ان ریخته و باچوبی کهسرش کلفت باشد

شور داده و اکر سفت هم باشد قدری آب ریخته باز ثانیاً بارکذاشته و چراغ چراغ آتش در زیرش نموده همین که رسید آنوقت پائین آورده نیم کرم که شد یك چارك بادام کوبیده با مغز هل در میانش ریخته تا بادام خوب بخوردش برود انوقت در میان سینی ریخته و باوردنه پهن کرده لوز ببرند

زلوبیا

۱۹۲ — یك چارك نشاسته را باآب خمیر کرده که مثل شکرپاره بشود دو سیرونیم هم ماست کیسه ئی در آن ریخته و بقدر نیم سیر هم روغن داغ کرده سرد در میانش ریخته دو مثقال کف دریا را هم نرم سائیده و مخلوط کرده ساعتی کذاشته تا مایه در آید انوقت شکر راصاف کرده بقدری قوام آورده که با انکشت یك دو نخ بدهد نیم سیر عسل هم قاطی زده روغن را در تاوه داغ کرده و ازاین مایه در قیف ریخته انکشت سوراخ قیف کذاشته وبه تدریج پس کشیده که ملایم بریزد بعد بیرون آورده در شیره شکر انداخته باز در آورده که شیره اش خشك شود باید مایه بقدری روان باشد که از سوراخ قیف به سهولت بیرون آید

ساق

١٩٣ — كوشت را بار كرده نخود ولپه دو وقت بار كردن
ريخته قدرى كوشت را هم با پياز كوبيده فلفل زده سرخ
نموده كوشت سابق كه نيمه پز شد كوفته ريزه ها را در
آن ريخته همينكه نزديك به پختن كوشتها شد اسفناجرا
قدرى خورد كرده و ريخته و بقدرى كه لعاب بدهد آرد
برنج را در ميان آب قوره شيره كشيده و آب قوره را در
آن ريخته بعد از ان سير داغ و نعناع داغ هم بريزند چند
جوش كه زد و قاشق شد پائين آورند

سركه شيره

١٩٤ — آنهم مثل سكنجبين است ولى شيره سفيد بايد زد

سكنجبين

١٩٥ — شيره شكر يا قند را بقوام آورده چركشرا كرفته
بقدرى كه خوش چاشنى بشود سركه سفيد در ميانش ريخته
و اكر موسم نعناع تازه است يك دسته كوچك در ميانش
انداخته — يا نعناع خشك را كهنه پيچ كرده در ميانش
انداخته بقوام كه آمد بر دارند (با عرق سركه سكنجبين

خيلى سفيد تر ميشود)

سكنجبين نباتى

١٩٦ — نبات سفيد را در ديك كرده و جوشانده بعد
از قوام آمدن عرق سركه را در ميانش ريخته تا قوام آيد
و عرق كشيدن سركه هم مثل كلاب كشيدن ميباشد

سوهان بادامى

١٩٧ — يك چارك شكر را مثل روح افزا قوام آورده
آنوقت زمين كذاشته اكر سفت است قدرى كلاب زده
آنرا با چوب سر كلفت هم زده و باز بار كذاشته كم كم
آتش نمايند وقتيكه سفيد مثل اينكه سر زبانرا بسوزاند
آنوقت پائين آورده تا خنك شود بقدر سه چهار سير بادام
بو داده خورد كرده را ميانش ريخته با كفكير هم زده
روى مجموعه چونه كرفته با دست پهن نمايند

سوهان عسلى

١٩٨ — يك چارك شكر و پنج سير عسل و پنج سير
روغن در پاتيل بريزند و سر بار بكذارند هر كاه قوام آمد
يك چارك مغز بادام سفيد كرده را دو حصه نموده با نيم

مثقال زعفران سائیده در آن ریخته تا بادام قدری سرخ شود گاهی یك قطره از انرا در آب سرد بچكانند و زیر دندان امتحان كنند كه خورد شود انوقت از روی آتش بر دارند و با قاشق در مجموعه قرص مانند بریزند و با دست پهن كنند خلال پسته و خلال نارگیل روی قرص ها بپاشند

سوهان قمی

۱۹۹ — گندم را باید سبز كرد نیش كه زد در كیسه بریزند و روزی دو مرتبه آب بزنند قبل از انكه سبز شود از كیسه در اورند بگذارند آفتاب بخشكد بعد بكوبند و نرم از پارچه بیرون كنند و در موقع لزوم دوازده مثقال از این آرد كیسه و بیست و پنج مثقال آرد گندم خیلی خوب در یك من آب بهم مخلوط كنند در پاتیل ریخته چراغ زیرشرا آتش كنند و متصل هم بزنند تا كاچی مانند خیلی رقیق شود بعد نه سیر روغن آب كرده پاك را در ان ریخته بگذارند بجوشد و باز هم زنند وقتیكه باز مانند كاچی اولی شد یك چارك آب و یك چارك شكر قانی هم زده در پاتیل بریزند باز شروع كنند بهم زدن

كه ته نگیرد تا حلوا مانند سفت شود و از سر بار برداشته متصل حركت دهند كه روغن زیادی گرفته شود بعد چونه چونه از دیك بر داشته در مجموعه باوردنه پهن نمایند تا تمام شود و اگر روغن زیادی روی سوهان باقی بماند با دستمال تا زكی پاك كنند

سوهان میرزائی

۲۰۰ — پنج سیر روغن را داغ كرده در آرد ریخته بسفتی تر حلوا كه شد پانزده سیر شكررا قوام آورده كه در زیر دندان بشكنند انرا هم پائین آورده آب گردانی را گذاشته هر سه چونه از ارد و روغن را یك ملاقه از شكر ریخته و در بادیه با خلال بادام و پسته بر هم زده با پشت مجموعه قطعه قطعه پهن نمایند

سیر داغ

۲۰۱ — روغن كه داغ شد سیر را كوبیده در روغن ریخته همین كه سرخ شد نعناع را ریخته ونكش كه بر گشت بروی هرچه خواهند بدهند

شربت ابغوره

۲۰۲ — مثل شربت نارنج است

شربت اطرج

۲۰۳ — مثل شربت نارنج است

شربت الو بالو یا کوجه

۲۰۴ — انراهم اب کرفته و قندزده مثل سایر شربت ها است

شربت انار

۲۰۵ — آب انرا با قند قوام آورده مثل شربت فقا وی است

شربت به لیمو

۲۰۶ — آب به و آب لیمو را مخلوط کرده وچاشنی ریخته بقوام که آمد بر دارند

شربت ریو اس

۲۰۷ — آبش را کرفته مثل شربت نارنج است

شربت زرشك

۲۰۸ — آبش را کرفته — مثل شربت نارنج است

شربت فقاوی

۲۰۹ — آب انکور و آب غوره را مخلوط کرده و قند

انداخته و جوشانیده بقوام که امد بردارند

شربت لیمو

۲۱۰ — آب لیمو را با قند قوام آورده مثل شربت فقاوی است

شربت نارنج

۲۱۱ — آب نارنج را کرفته بقدری که خوش چاشنی بشود قند یا شیره شکر داخلش کرده و جوشانده بقوام که آمد بردارند

شش انداز

۲۱۲ — پیاز بقدر ضرورت حلقه کرده در میان روغن سرخ کرده رنك پوست نارنج که شد بقدر پختن آب ریخته وقتیکه پخته شد سرکه شیره ریخته وقتیکه بخورد پیاز رفت و قدری از سرکه شیره باقی ماند تخم را در میان ان شکسته تا بسته شود و بروغن آمد ادویه زده بردارند

شش انداز آبغوره

۲۱۳ — بعد از سرخ شدن پیاز در روغن عوض سرکه شیره آبغوره و چاشنی قند زده بروغن که آمد تخم شکسته

بردارند

شش انداز آبلیمو

۲۱٤ — بعد از سرخ شدن پیاز در روغن عوض سرکه شیره لیموی خشک کوبیده و ریخته وچاشنی قند زده و بروغن که آمد درمیانش تخم شکسته بردارند

شش انداز آب نارنج

۲۱۵ — بعد از سرخ شدن پیاز در روغن عوض سرکه شیره آب نارنج و چاشنی قند زده بروغن که آمد درمیانش تخم شکسته بر دارند

شش انداز به

۲۱۶ — به را پنیر تراش کرده در روغن داغ ریخته سرخ که شد بقدر پخته شدن آب بریزند بروغن که آمد چاشنی زده و تخم شکسته مثل شش انداز پیاز بر دارند

شش انداز چغندر

۲۱۷ — مثل شش انداز به است

شش انداز زردك

۲۱۸ — مثل شش انداز به است

شش انداز سیب

۲۱۹ — مثل شش انداز به است

شش انداز سیب زمینی

۲۲۰ — مثل شش انداز به است

شش انداز کلم

۲۲۱ — مثل شش انداز به است

شکر پاره

۲۲۲ — پنج سیر روغن داغ کرده در قدری آرد ریخته که مثل تر حلوا بشود آنوقت کنار گذاشته که سرد شود بعد درمجموعه ریخته خوب مالیده که سفید شود آنوقت بقدر ده دوازده سیر شکر قوام آورده که پنج شش نخ شود مخلوط کرده ته‌سینی را باید دارچین کوبیده پاشیده باشند ده سیر هم قند کوبیده رویش بپاشند

شله بریان

۲۲۳ — گوشت و نخود لپه را بار کرده بعد از پختن برنج را ریخته چلوی که شد گوشت را بیرون آورده لخت کرده در آش ریخته و هر قدر که بخواهند پیاز در روغن

سرخ کرده وریخته کوشت وبرنج را خوب پشت قاشق زده
مخلوط که شد هل و زیره زده برداشته بخورند

شله ترکمانی

۲۲۴ — پیازرا در روغن سرخ کرده بعداز سرخ شدن
بقدر ضرورت آب ریخته و برنج را هم ریخته بعد از پخته
شدن درظرف کشیده و در رویش نعناع و سیر داغ ریخته
وب انار اکر بخواهند بزنند

شن شیره

۲۲۵ — انکور فخری خوب را در شیشه کرده و آب
انکور ترش وشیرین درریش ریخته موسم انکور درست
کنند موقع زمستان بخورند

شومی

۲۲۶ — آرد را پخته قدری روغن در دیك ریخته داغ
که شد آرد را در میانش ریخته شور دهند تا بهم نچسبد و
خوب که قرمز شد آب ریخته وبجوش آورده همینکه
سفت شد و پخته شد یا شیره ریخته چند جوش که زد
بر دارند یا نمك و ادویه بزنند و اکر هم بخواهند باز جدا

روغن داغ کرده در میانش بریزند

شیر برنج

۲۲۷ — بقدر ضرورت شیر کرفته هر یکمن شیر پنج سیر
یاکمتر برنج لازم است باهم بار کرده قدری ازشیر نکاهداشته
زردیك را آتش کرده وشور داده تا پخته شود اکرسفت
شد و پخته نشد باید قدری شیر ریخت تا بپزد بعد آن شیر
را که برداشته اند باقند و کلاب و هل ریخته چند جوش
که زد بردارند باخاکه قند یا شیره شکر میل کنند

عرق کیری

۲۲۸ — هر کیاه را که بخواهند در دیك عرق کیری
ریخته به مساوی خود آن آب پاك ریخته وسرپوش را محکم
مسدود کرده آتش کنند وهروقت آب روی سرپوش کرم
شد عوض کنند تا قطرات عرق سرازیر شود آتش را
بایدفوراً ملایم کرد وبطری ببطری عرق را بچشند که آبکی
نشود — هرکاه بخواهند عرق را تند تر بکیرند باید دو
مرتبه عرق تمام عرقها را بکیرند

غوره غوره

٢٢٩ — غوره اسکری را در شیشه کرده و آب غوره
رویش بدهند و در فصل زمستان جهة مسمن چاشنی بزنند

فالودهٔ زردك

٢٣٠ — زردك را باپنیر تراش یا چاقو خورد کرده و
در بید مشك و قند یا گلاب ریخته میل کنند

فالودهٔ سیب

٢٣١ — بهمین قرار است

فالودهٔ نشاسته

٢٣٢ — نشاسته را خوب شسته آب را جوش آورده
و نشاسته را ریخته پخته و سفت که شد بر داشته ظرف آب
سردی حاضر کرده صافی را روی آن گذاشته نشاستهٔ
پخته را ریخته باقاشق باید شور داد تا درآب سرد بریزد و
به بندد یا اینکه در کاسه کرده سرد که شد باموی اسب
بهر طرحی بخواهند ببرند و اگر بخواهند فالوده در زیر
دندان مثل یخ سرد باشد بعدازآنکه ازچلوصافی درکردند
یخ را بسیار نرم کوبیده یك قاشق فالوده و یك مشت یخ و
قدری قند هم ریخته تاتمام شود

فسنجان مرغ

٢٣٣ — مثل مسمن است بعد از آنکه نمك سوز و سرخ
وبه بزشد مرغی چهل گردو وچهل بادام پوست کنده نرم
سائیده باربانار و ادویه در دیك ریخته و اگر بخواهند
قدری شیره گل پر را کشبده بر بزند بروغن که آمد
بردارند بیشتر ادویه اش میخك باشد و اگر رب نباشد آب
انار و اگر آنهم نباشد نار دانرا شیره کشیده و آبش را
ریخته یا گرد کرده پاشیده واگر بخواهند بادمجان هم بکنند
بعدازسرخ کردن درروغن دورمرغ چیده قدری که پخته شد
اجزأ را درمیانش بریزند تا بروغن بیاید و اگر کم ترشی
بشود قدری آب غوره ضرر ندارد بزنند

فسوجن گوشت

٢٣٤ — هم بطریق مرغ است بدون کم و زیاد

فرنی

٢٣٥ — بقدر ضرورت شیره گرفته آرد برنج را مثل
سرمه نرم کرده داخل شیر نموده اگر بخواهند بسیار
خوب شود باید آب نداشته باشد در دیك کرده بجوش که

آمد متصل شور داده نزدیک بختن هل وگلاب وقند زده
دو سه جوش که زد بر دارند یابی قند بردارند باشیره بخورند

قاهوت

۲۳۶ — از قبیل مغز بادام و پسته و فندق و غیره باید
پوست آنها را گرفته مدتی در بهار نارنج یا در گل یاس
بخوابانند بعد با قند نرم بکوبند و الك كنند —
نارگیل را هم پوست گرفته باقند کوبیده نرم الك كنند —
خشخاش رانیز قدری بو داده باقند کوبیده الك كنند

قرص متفرقه

۲۳۷ — نیم من شکر را در پاتیل ریخته پنج شش نخ
شده پائین آورده باچوب سر کلفتی خوب بر هم زده اگر
سفت است قدری گلاب ریخته بادوسه سفیده تخم کفش را
گرفته چاشنی آب لیمو یا فوفل یا هل یاچاهی یازنیان بزنند
و باز بار گذاشته کم کم آتش کنند که داغ بشود آنوقت
سارق سفیدی را خوب شسته دو نم که شد در روی سینی
کشیده و ان را روی سینی ریخته و تکان داده که مساوی
شود وقتیکه بسته شد آنوقت لوز بریده و روی آنرا کاغذ

کشیده سینی بزرگتر از آن آورده باهردو دست دو نفری
این سینی اول را بروی سینی ثانی برگردانده وکم کم سارق
را از رویش کشیده و اگر قرص بخواهند مایه‌را در قیف
ریخته و باانگشت روی سارق قطره قطره بچکانند

قلیه

۲۳۸ — گوشت را بانخود لپه و باقلا ولوبیا و عدس
بار کرده علیحده کوفته ریزه درست کرده انها که نیمه پز
شد مغز گردوی پوست کنده و چغندر خورد کرده و
کوفته ریزه مخلوط کرده همگی که پخته شد رب انار اگر
موجود نباشد آب انار ریخته قدری هم شیره آرد برنج با
نعناع داغ و سیرداغ و ادویه فلفل در میانش ریخته چند
جوش که زد و بقوام آمد پائین آورند

قلیهٔ به

۲۳۹ — گوشت را در روغن و پیاز مثل گوشت مسمن
سرخ کرده بانخود لپه آب ریخته نیمه پز که شد بادام و
گردورا پوست گرفته و بادام را مقشر کرده باخرما خارك
وکوفته ریزه و به و کشمش سرخ کرده و ترشاله وآلو

و آرد برنج را لعاب کرفته در آن ریخته و سرکه شیره
چاشنی باادویه زده چندجوش کهزد نعناع داغ کرده برداوند
بعضیها قلیه را باپلو هم میخورند

قلیهٔ چهل اجزأ

۲۴۰ — کوشت را قرمه کرده و آب ریخته بعد نخود
لپه را بر بزند کباب و کوفته ریزه را هم جدا درست
کرده مغز بادام و پسته و خرما خرك و زردك و چغندر
و به و مغز گردو و آلو بخارا و قیسی و قدری هم برنج
و کشمش سبز و هل و میخك و دارچین ریخته همکی که
بخته شد سکنجبین چاشنی زده نعناع داغ کرده بردارند

قلیهٔ زردك

۲۴۱ — کوشت راهمان طریق سرخ کرده و آب ریخته
قدری که جوش زد مغز پسته و بادام خلال کرده حاضر
نموده با زردك از پنیر تراش بیرون کرده در روغن وپیاز
سرخ نموده کوفته ریزه و ماش پوست کرفته را خوب
بخته داخل بانها زده قند بقدری که ضروراست انداخته
زعفران باکلاب و ادویه بقدر کفایت ریخته خوب که

سفت شد بردارند

قیمه

۲۴۲ — هم بطریق قرمه است مکراینکه بخواهند ساده
باشد نخود لپه را در وقت آب ریختن بر بزند و ادویه
زده بر دارند و اکر بخواهند ترش باشد آرد لیمو
خشك باشیده یا آب لیمو ریخته و ادویه زده چند جوش
که زد و بروغن که آمد بردارند

قورمه

۲۴۳ — کوشت را قلیه کرده و شسته پیازرا درروغن
نیم سرخ کرده کوشت را ریخته همینکه سرخ شد آب در
میان آن ریخته تابخته شود و بروغن آید بعد ادویه زده
روی چیز بر بزند

قورمهٔ اسفناج

۲۴۴ — بعد از سرخ کردن کوشت و ریختن آب نیمه
پز که شد اسفناج را در روغن و پیاز سرخ نموده مخلوط
بکوشت کرده نزدیك پائین آوردن آب غوره یالیموی خشك
ریخته بروغن که آمد پائین بیاورند

قورمهٔ آلوچه

۲۴۵ — بعد از سرخ شدن گوشت در پیاز و روغن آلوچه را بریزند و ادویه بزنند تا بروغن بیاید بردارند

قورمهٔ بادنجان

۲۴۶ — بعد از سرخ کردن گوشت در پیاز و روغن آب ریخته نزدیك بپخته شدن بادنجان را حلقه حلقه کرده علیحده سرخ نموده و مخلوط بگوشت کرده تا پخته شود یا ساده یا آب غوره ریخته چند جوش که زد و بروغن آمد بردارند

قورمهٔ چقاله

۲۴۷ — مثل قورمهٔ آلوچه است

قورمهٔ ریواس

۲۴۸ — بهمین سیاق است نزدیك بپخته شدن ریواس را پوست کنده و خورد کرده بریزند بروغن که آمد بردارند

قورمهٔ زردك و کلم و کدو و سیب و به و خیار و کنبزه

۲۴۹ — گوشت را بعد از قلبه و سرخ کردن در پیاز و روغن آب ریخته با نخود لپه نیمه پز که شد اینهارا یا در روغن

پیاز چرخی داده و ریخته یا همان طور ریخته نزدیك پائین آوردن سرکه شیره چاشنی زده بروغن که آمد پائین آورند ادویه هریك از اینهارا نزدیك پائین آوردن بزنند

قورمه سبزی

۲۵۰ — بر چند قسم است یکی آنکه گوشت را بعد از قلبه در پیاز و روغن سرخ کنند آب ریخته نیمه پز که شد تره و شبت و اسفناج را خورد کرده در روغن و پیاز سرخ نموده داخل گوشت کنند قبل از آنکه بروغن آید و سبزی پخته شود آبغوره ریخته تا بروغن بیاید یا لیموی خشك را کوبیده بپاشند

قورمه سبزی ساده

۲۵۱ — بطریق سابق است مگر آنکه شنبلیله را در وقت سرخ کردن سبزی داخل نمایند خواه تازه باشد خواه خشك

قورمهٔ سیب و آلو بالو

۲۵۲ — بهمان قسم است گوشت که نیمه پز شد سیب و آلوبالو را ریخته وقتی که بروغن آمد پائین بیاورند بدون آنکه چاشنی بزنند

قورمهٔ شبت و باقلا

٢٥٣ ـ بعد از سرخ کردن گوشت در پیاز و روغن
آب ریخته نیم پز که شد شبت را در روغن چرخی داده و
باقلا را مقشر کرده بدون سرخ کردن داخل نموده تا
بروغن بیاید

قورمهٔ قارچ

٢٥٤ ـ گوشت را پس از سرخ کردن و آب ریختن نیم
پز که شد قارچ را علیحده با پیاز سرخ کنند بعد پای
گوشت ریخته بروغن که آمد بردارند هر قسم چاشنی بخواهند
بزنند و مثل سایر قورمه ها با چلو میل کنند

کاچی سفید

٢٥٥ ـ آرد را از الک نرم بیرون کرده و آب را در
دیک جوش آورده یکی آرد را در دیک بریزد و دیگری
شور بدهد چند جوش که زد سفت خواهد شد باید قدری
آب گرم نگاهدارند همین که سفت شد باز بریزند و نازک
کنند تا باز بجوش آید تا هفت مرتبه چنین کنند تا دفعهٔ
آخر همینکه سفت شد بر داشته یا کشک یا ماست زده نعناع

و سیر داغ کنند

کباب افغانی

٢٥٦ ـ برهٔ درستی را سیخ کشیده دنبه را فتیله مانند
لای بدن آن گذاشته کباب کنند قبل از اتمام اجزا
ذیل را که علیحده پخته شده است درشکم آن ریخته بدوزند
قیسی خرما خرک خلال پسته خلال نارنج خلال بادام
بعد دو سه چرخ دیگر داده بر دارند

کباب بقلمه

٢٥٧ ـ برهٔ درسته را قدری پخته سرخ کنند اجزا
ذیل را هم سرخ کرده در شکم آن گذاشته و دوخته
قیسی خرما آلو خلال پسته خلال بادام خلال نارنج
بطور دم گذارند تا پخته شود

کباب چلو

٢٥٨ ـ رگ وریشهٔ گوشت پشت مازو را گرفته ورقهای
بلند نازک بریده بسیخ کشند آتش باید خیلی سرخ باشد
کباب بیش از دو سه دقیقه روی آتش نماند داغ داغ
روی چلو گرم بکشند و یک زرده تخم هم در هر بشقاب

بیندازند که بپزد کره و سماق و فلفل و نمك هم پاشیده میل کنند

قسم دیکر — کوشت زیادی که از سابق مانده ساطوری کرده قدری آب پیاز زده و خوب ورزش داده بسیخ کشیده کباب کنند باقی مثل کباب ورقه است

کباب دل و قلوه

۲۵۹ — دل وقلوه را باپیاز خورد کرده ونرم کوبیده نمك و فلفل زده بسیخ کشیده کباب نمایند

کباب سیخ

۲۶۰ — کوشت و دنبه را خورد کرده پیاز بسیاری کوبیده بانمك مخلوط کرده یك شبانه روز کوشت را درمیان آن خوابانده و بسیخ کشیده تاپخته شود فلفل را وقت خوردن باید بزنند بعضی ها در موقع خواباندن کباب زعفران و آب لیمو هم با پیاز مخلوط میکنند

کباب شامی

۲۶۱ — کوشت را باپیاز کوبیده و کلوله کرده در دیك انداخته چند جوش که زد بیرون آورده و دوباره

کوبیده ونخود چی کوبیده را هم از پارچهٔ نازك بیرون آورده داخل کوشت نمایند و چند دانه تخم مرغ مخلوط کرده با ادویه و زعفران مثل خمیر پهن کنند و روغن را داغ نموده سرخ نمایند هر پنج سیر کوشت سه تخم لازم است اکر زرده تنها باشد بهتر خواهد شد

کباب لوله

۲۶۲ — یکمن کوشت و نیم من دنبه را خوب باپیاز ساطوری کرده مدتی بکذارند بماند تا اخته شود بعد بسیخ کشیده کباب کنند سماق فلفل و نمك زده بانعناع و ریحان یاترخان و تربچه میل کنند

کباب ماهی نارنج آب

۲۶۳ — ماهی را سرخ کرده آرد برنج هم شیره کشیده و داخل نموده سیر داغ و نعناع داغ درست کرده در آن ریخته و قدری هم آب نارنج داخل نموده دو جوش که زد بر دارند باید استخوانهای ماهی کرفته شود

کباب مرغ

۲۶۴ — بعد از پاك و نمك سوز کردن یا در میان آب

گوشت انداخته که نیمه پز شود یا اینکه مغز گردوی کوبیده
را با رب انار یا لیموی عمانی کوبیده در شکمش پر کرده
و دوخته بسیخ کشیده کم کم آب روغن داده تا پخته شود
و اگر بخواهند بعد از سرخ کردن آب لیمو یا نارنج زده
دم کنند تا پخته شود

کباب مشته

۲۶۵ — گوشت را باقدری دنبه و پیاز بسیار نرم کوبیده
و نخود چی اگر نباشد نان خشك کوبیده را در میانش
زده هر پنج سیر دو عدد تخم با ادویه دا خل کرده
خمیرش در نازکی بقدر یکه بدست بند شود لوله کرده در
روغن سرخ نمایند بعد بقدر پختن آب ریخته اگر میخواهند
چاشنی بزنند رب یا سرکه شیره زده یا ساده جوشانیده
روغن که آمد بر دارند

کباب هلو

۲۶۶ — شبیه بکباب مشته میباشد مگر در وقت سرخ
کردن بترکیب هلو درست کرده هر دانهٔ یك عدد آلو
بخارا در لایش گذاشته در روغن سرخ کرده بهمان

طریق سابق بعد از جوش آمدن سرکه شیره داخل کرده
روغن که آمد بر دارند

کچری ماش

۲۶۷ — ماش را پاك کرده ودستاس نموده غربال کرده
خاکهایش که در رفت از صبح تا ظهر در آب گرم
خیس داده آنوقت با آب خنك کف مال نموده وپوستش
را گرفته بعد از داغ کردن در روغن بقدر پختن آب
ریخته سفت که شد در ظرف کشیده روغن داغ رویش
داده باقند یاشیر بخورند

گزنگبین

۲۶۸ — یك قوطی گز خوانساری گرفته بوزن آن آب
در پاتیل جوش آورده گز را ریخته ولی نباید بجوشد
چونکه گز در آب مثل رب میشود آنوقت از آستری
سفید صاف نموده علفهایش را فشار داده دور ریخته
و گذاشته که خوب ته اندا زد و چند دانه سفیده تخم
را با چوب جاروب پاکی زده و متصل چرك آنرا گرفته
و صاف نموده کنار گذاشته آنوقت هر قدر که هست

بپوده دو قسمت آب کز و یك قسمت شکر در پاتیـل
کرده پنج شش نخ که شد آب کز را در میانش ریختـه
و آتش کم کم کرده که بجوشد و متصل شور داده بقدری
سفت شود که انکشت در میانش زده بدو نخ برسد آنوقت
باچند سفیدهٔ تخم شور داده که مثل حلوا کردد یعنی باانکشت
کشیده شود بعد بقـدر ده پانزده سیر مغز بادام بو داده
یا پسته یا هل یاساده ریخته شور داده که بخوردش برود
آنوقت ته سینی را آرد پیخته ریخته و در آن خالی کرده
بعد آنرا بر داشته کلوله های کوچك ترتیب داده و در
روی مجموعه باانکشت پهن نموده

کل درچمن

۲۶۹ — اسفنا جرا بهمان طریق مذکور سرخ کرده
بعد هر قدر که تخم میخواهند بطریق نیمرو در میانش
شکسته وقتی که بست بر دارند

کل در چمن

۲۷۰ — شکر را بعد از صاف در پاتیلچه جوشانیده
قوام که آمد بقرار اینکه جای دندان به آن بماند آنوقت

بادام خلال کرده یا پستهٔ زیاد تا کرم است در میانش
ریخته و هم زده چونه کرفته در پشت مجموعهٔ که چوب
کرده باشند پهن کنند و ببرند

کله پاچه

۲۷۱ — کله پاچه را در آب جوش انداخته بعد بیرون
آورند و موها را بتراشند یا اینکه جلو آتش کرفته کیز
دهند و سنك پازده بعد از پاکیزه شدن در دیك کرده و
بقدر ضرورت آب ریخته و اکر بخواهند دنبه را باکوشت
کردن در میانش ریخته زیرش را آتش کرده تا پخته شود
یادم کرده تا پخته شود وقت کشیدن دنبه را
کوبیده در میانش بریزند و در وقت خوردن سرکه پیاز
یاسیر کوبیده به آن زده میل کنند

کوفتهٔ رسمی

۲۷۲ — کوشت را کوبیده بادنبه و پیاز و برنج خیس
خورده باسبزی سرخ کرده یا بدون سبزی و نخود لپه
و ادویه مخلوط کرده اکر بخواهند تخم هم میزنند و در
آب استخوان جوش آمده اینها را کلوله کرده و ریخته

بقدری که آب برویش بکردد وقتیکه بخته شد اکر چاشنی
دارد نعناع داغ و اکر چاشنی ندارد پیاز داغ کرده
پائین آورند

کوفتهٔ سبزی

۲۷۳ — تره شبت و جعفری را مخلوط کرده واکر ترش
بخواهند نعناع تازه و اکر ترش نخواهند مرزه بزنند

کوفتهٔ قلقلی

۲۷۴ — کوشت را باپیاز و دنبه و نمك کوبیده نخودچی
کوبیده هم از الك مونی بیرون کرده با تخم مرغ و
ادویه و فلفل داخل نموده خمیر نمایند و اکر بخواهند
مخصوصی باشد به بزرکی کرد و کلوله کرده و در روغن
سرخ نمایند و اکر بخواهند چاشنی دار باشد یا آب غوره
یا سرکه شیره یا رب یا آب انار یاآب لیمو بزنند وهمچنین
سیر داغ و نعناع داغ بکنند و هرکاه خرجی بخواهند
پیاز را سرخ در روغن کرده و آب ریخته بعد ازآنکه
بجوش آمد اینهارا کلوله کرده و ریخته بعد از آنکه
بخته شد یاساده یاچاشنی دار بردارند

کوفتهٔ کندم

۲۷۵ — کندم را بو داده و بلغور کرده کوشت را بادنبه
بسیار کوبیده سبزی وهر اسباب دیکر را هم بخواهند
مثل کوفته نخود میزنند و پیازداغ هم میکنند

کوفتهٔ معلی

۲۷۶ — یکمن کوشت کرفته استخوانرا جدا کرده
ادنبه و پیاز ونمك خوب کوبیده کنار کذارند استخوان
هارا با نخود لپه بار کرده تره و شبت و نعناع و قدری هم
ترخون پاك کرده و شسته بسیار نرم خورد کنند بعد
سبزیهارا در پیاز و روغن سرخ کرده کنار کذاشته
بادام و خرما خرك و پسته با پوست نارنج خلال کرده
با کشمش و آلوبخارا و زرشك در پیاز و روغن سرخ
نموده کنار کذارند پانزده سیر برنج را هم چلوکش نموده
کنار کذارند بعد نخود لپه را از میان آب کوشت
استخوان بیرون آورده درظرف دیکری قدری آبکوشت
ریخته و مایه را نازك کرفته کوشت کوبیده را باسبزی
و نخود و برنج و نصف از آن اسبابهای مقشر را

(بغیر از آلو) مخلوط کرده و چهار پنج تخم هم
در میانش شکسته با ادویه و گلاب و نمك هم زده یك
قدح چینی بزرك را آورده قدری آب ته کاسه گردانیده
و از این مایه در قدح گذاشته قدح بنصف که رسید آلو
را با باقی اسبابهای مقشر سرخ نموده بادوسه عدد تخم مرغ
نیم بز شده در زعفران مالیده در میان کاسهٔ گذارده و
باز در روی آنها مایه گذاروند تا کاسه پر شود آن وقت
آبگوشت استخوانها را بقدر دسته کفکیر در دیك کرده
کوفتهٔ میان قدح را آهسته در دیك گذاشته و ملایم
آتش کرده تاوقت پخته شدن و قدری برنج چلو کش
درمیانش ریخته چاشنی هم هرچه بخواهند از قند و سرکه یا
سکنجبین یا سرکه شیره بریزند بعد از یك جوش نعناع
داغ کرده از آب ته همان دیك خورده خورده در روی
کوفته ریخته تا پخته شود بعد از پختن پائین آورده سرد
که شد در کاسه گذارند چند دانه تخم جوشیدهٔ دیگر هم
نیم کرده در اطرافش چیده قدری هم از آن آب ته
دیك در روی ظرف بریزند

کوفتهٔ معلای سماق

۲۷۷ — بهمین قسم است مگر بعوض آن چاشنی ها
سماق زده و اگر ترش شود قدری قند چاشنی زده و
طریقهٔ سماق زدن بهر چیزی این است که سماق را با
آب گرم میخیسانند و چیزی که از آهن باشد دو سه
مرتبه در آتش سرخ کرده و در آن آب سماق میزنند

کوفتهٔ معلای شیرین

۲۷۸ — گوشت و پیاز را نرم کوبیده نخود لپه را
با استخوانها بار کرده و برنج را هم چلو کش نموده تره و
شبت بسیار کم با مرزه سرخ کرده کنار گذاشته ریشه‌های
گوشت را گرفته تمامی را با ادویه بهم مخلوط نموده چند
دانه تخم هم شکسته بهمان دستور العمل سابق در قدح
گذاشته باقی طریقه اش در دیك کردن و پختن مثل
کوفتهٔ سابق بی کم و زیاد است مگر اینکه این را چاشنی
نزنند و هر نیم من گوشت یك کوفته بیشتر نمیکنند

کوفتهٔ نخود

۲۷۹ — نخود خامرا تفت داده کوبیده و از کتان

در کرده گوشت و پیاز و دنبه و نمك را هم کوبیده
نخود را داخل آنها زده باهر اجزای دیگر که بخواهند
یا همین طور مایه را بقاعده گرفته گلوله کرده در همان
آب استخوان بهمان طریق مذکور پخته اگر بخواهند
سرکه شیره و نعناع داغ هم میکنند

کوفتهٔ نخودچی

٢٨٠ — نخودچی را کوبیده و از الك بیرون کرده
گوشت را بطریق سابق کوبیده نخودچی را داخل نموده
و گلوله کرده یا ساده یا چاشنی دار یا نعناع داغ یا
پیاز داغ میکنند

کوکوی بادنجان

٢٨١ — بادنجان را در روغن سرخ کرده بعد کوبیده
یا قیمه کرده یا از پنیر تراش بیرون آورده داخل تخم نموده
بطریق مذکور درست کنند

کوکوی تخم ماهی

٢٨٢ — تخم ماهی را مخلوط به تخم زده کرده وادویه هم زده
مثل سابق طبخ نمایند

کوکوی تره یا شبت یا بلاغ اوتی

٢٨٣ — هر یك از اینهارا کوبیده بسیار نرم کرده
قدری هم آب پیاز داخل کرده در میان تخم ریخته
با ادویه و فلفل و نمك شور داده و مخلوط کرده در میان
روغن داغ ریخته این رو و آنرو کرده همینکه پخت پائین
می آورند ولی باید کوکو را درزیرش چراغ آتش
کنند و سرش را گذاشته قدری هم آتش در رویش
بریزند بعد بریده روی دیگرش را در روغن گذارند
قسم دیگر یا آنکه آب اینهارا گرفته و در میان تخم زده
بطریق مذکور درست نمایند

کوکوی گوشت

٢٨٤ — گوشت و پیاز را بسیار نرم کوبیده و
بترکیب کوفته گلوله درست کرده در دیك انداخته
تا قدری پخته شود بعد بیرون آورده دو باره باز کوبیده
با قدری روغن آنرا چرخ داده و بیرون آورده باز کوبیده
واز غربال بیرون آورده باتخم مخلوط نموده بطریق مذکور
درست کنند

کوکوی ماش و باقلا

۲۸۵ — باقلا یا ماشرا جوشانیده و پوست گرفته صاف
نموده خوب آبش را گرفته و کوبیده مخلوط تخم کرده
قدری شبت و پیاز زنند بطریق مذکور ترتیب دهند

کوکوی ماهی

۲۸۶ — ماهی را سرخ کرده استخوانهای آنرا تماماً
گرفته و گوشتش را کمال نموده از پارچهٔ نازکی یا غربالی
بیرون آورده داخل تخم نموده و بهم زده بطریق مذکور
در روغن ریخته تا پخته شود اگر درکوکوی ماهی بخواهند
اندکی سبزی یا آب سبزی بطریق کوکوی مذکور داخل
ماهی نمایند ممکن است

لوز زرد

۲۸۷ — چاشنی روح افزا را بعین درست کرده و پائین
آورده برای نیم من شکر یک چارك بادام کوبیده لازم
است مثل روح افزا تا گرم است در میانش ریخته بادو
مثقال زعفران سائیده هم زده بخوردش که رفت ته
مجموعه را چرب کرده و کم کم در آن ریخته و بادست

پهن نموده تمام مجموعه که پر شد لوز کنند

لوز شیرازی

۲۸۸ — نیم من بادام سفید را در یاس یا در بهار مدتی
بخوابانند که بوی عطر بردارد هنگام لزوم بکوبند و از
غربال بیرون آورند شانزده سیر قند را چرك گرفته قوام آورند
که دو نخ بیشتر ندهد زمین گذاشته با چوبی انقدر بزنند
که رس شود هرگاه سرد شد سه سفیدهٔ تخم در آن ریخته
باز بزنند بعد بادامرا کم کم بریزند و بهم زنند از آن
بادام کوبیده باید قدری نگاهدارند که ته مجموعه بپاشند
و خمیر بادام را بکلفتی یک بند انگشت مساوی در مجموعه پهن
کنند قدری هم هل نیمکوب روی آن پاشیده وردنهٔ ملایمی بکشند
که هل نچسبد مدتی بماند که خود را بگیرد بعد مانند لوز ببرند

لوز عسلی

۲۸۹ — شبیه بلوز شیرازی است جز اینکه با عسل خمیر
میکنند ولی قند باید بیشتر قوام آمده باشد روی بادام
در مجموعه بریزند که به کلفتی یک بند انگشت به بندد و
هل و مغز پسته را نرم کوبیده بپاشند ولوز مانند ببرند

لوز نار کیل

۲۹۰ — پوست سیاهشرا کرفته با کمی قند بکوبند که روغن نیفتد و سایر کارها مثل لوز شیرازی میباشد

ماست و موسیر

۲۹۱ — بعد از شیرین کردن موسیر در ماست بخوابانند

مربای آلو

۲۹۲ — آلو راشسته و سه چهار ساعت خیس کرده آنوقت بقدر ضرورت شیره در دیک با آلو ریخته همین که پخته شد و بقوام آمد بر دارند و تمامی مربا ها را باید بعد از سرد شدن در ظرف کود بریزند تمامی هل و کلاب لازم دارند با شیرهٔ انکور و خرما هم میشود و اکر با شیرهٔ انکور باشد باید قدری آب بقدر پختن بریزند

مربای آلوچه

۲۹۳ — آلوچهٔ تازه را در میان شیره جوشانیده بقوام که آمد بر دارند یا خشک آنرا خیس کرده مثل مربای آلو عمل نمایند

مربای بادمجان

۲۹۴ — بادمجان را چهار قاچ کرده بپزند بعد از پختن پائین آورند و آبش را کرفته و تنک کذاشته بعد در شیرهٔ شکر جوشانیده هل وکلاب زده بقوام که آمد بردارند

مربای بالنک

۲۹۵ — پوست روی بالنک را کرفته مغزش را در آورند سه چهار آب جوشانیده بقدری که زهر آبش کرفته شود بعد بیرون آورده فشار داده و تنک کذاشته تا خوب خشک شود آنوقت شیره شکر یا شیرهٔ قند را در دیک کرده بالنک ها را با هل و کلاب و خلال پسته در آن ریخته همینکه پخته شد و بقوام آمد بر داشته سرد که شد در ظرف بریزند

مربای برک شفتالو

۲۹۶ — آنهم مثل مربای آلواست

مربای به

۲۹۷ — مثل مربای سیب است اکر بخواهند به راچهار قاچ بکنند یا رنده کنند هل و کلاب هم بزنند

مربای پوست پسته

۲۹۸ — پوست پستهٔ تازه را زهر آب گرفته مثل سایر مرباها پخته بردارند

مربای پوست نارنج

۲۹۹ — مثل مربای بالنك است مگر اینکه پوست رویش را نمیگیرند و باید آنقدر بجوشد که زهر آبش خوب گرفته شود

مربای پوست هندوانه

۳۰۰ — پشت و روی پوست هندوانه را برداشته بطریق سابق بگذارند ومثل مربای کدو عمل نمایند

مربای خرما

۳۰۱ — خرمای سیاه را هسته گرفته و در میان هر کدام مغز بادام گذاشته و در شیرهٔ شکر جوشانیده بقوام که آمد بردارند

مربای خیار

۳۰۲ — خیار را پوست کنده چهار قاچ نموده اقلا بیست روز در آب آهك خوابانده بعد بیرون آورده سه شبانه روز در آب شیرین گذاشته و بدفعات ابرا عوض

کنند دو سه روز هم در شیره بخوابانند انرا هم عوض کنند بعد در شیشه چیده وشیرهٔ شکر بسیار غلیظ درویش داده

مربای زردآلو و قیسی

۳۰۳ — تازه یاخیس کرده مثل مربای آلو عمل نمایند

مربای زردك

۳۰۴ — زردك را یا قلمه کرده یا رنده کرده در آب جوشانیده نیمه پز که شد شیره شکر ریخته بقوام که آمد بردارند

مربای زرشك

۳۰۵ — زرشك را بعد از شستن یك جوش داده و آبشرا کشیده در میان شیرهٔ شکر ریخته همینکه بقوام آمد و پخته شد بردارند

مربای سیب

۳۰۶ — سیب را پوست گرفته اگر درست میخواهند باشد یاچهار قاچ کرده تخمه هایشرا بگیرند آنوقت در میان آب جوشانیده نیمه پز که شد شیره شکررا ریخته بقوام که آمد و پخته شد بر دارند

واگر بخواهند ترش باشد چند جوش مانده آب لیمو زده

مربای کدو

۳۰۷ ــ کدوی تنبل را خوب پوست کنده و
هم رویشرا بر داشته همان مغز میان را لوز کرده و قدری
وادر آب ریخته آب زلال را گرفته و کدو را در میانش
ریخته تا دو شبانه روز باشد آنوقت بیرون آورده نصف
روز هم در آب شیرین خوابانده بعد دو سه آب شسته و
در دیك جوشانده نیمه پز که شد شیرهٔ شکر یا قند ریخته
بقوام که آمد بر دارند

مربای گل به

۳۰۸ ــ گل به را زهر آب گرفته و در شیرهٔ شکر
جوشانیده بقوام که امد هل و گلاب و خلال پسته زده بر دارند

مربای گل بهار

۳۰۹ بهار مرکبات را زهراب گرفته مثل گل به درست کنند
برای زهر آب گرفتن باید گل را یك جوش داد بعد در
آب شیرین صاف کرد

مربای گل زرد

۳۱۰ ــ گل زرد را زهراب گرفته بطریق گل به
درست کنند

مربای گل سفید

۳۱۱ ــ زهراب گرفته مثل گل زرد درست نمایند

مربای گل نسترن

۳۱۲ ــ مثل گل به است

مربای گل یاس

۳۱۳ ــ گل یاس را زهراب گرفته مثل گل به عمل نمایند

مرغانه ماست

۳۱٤ ــ ماست را زده و تخم مرغ را در روغن نیم رو
کرده و در میان ماست ریخته ماست و تخم مرغ را آنوقت
در تاوه گرم کرده نعناع و سیر داغ هم حاضر کرده تخم
و ماست را که در ظرف ریختند ان را در رویش بریزند

مسقطی بازاری

۳۱۵ ــ پنج سیر نشاستهٔ گل را با آب و گلاب خمیر
کرده مثل پنیر تازه شود و بقدر نیم من شکر هم ریخته
و شور داده که خوب داخل شود آنوقت بار کرده چراغ

چراغ آتش کرده و چند شور داده که از هم واشود
بعد پنج سیر روغن داغ کرده در میانش ریخته و شور
داده که خوب بحال بیاید تا وقتی که برسد علامت رسیدن
آن این است که مثل پنیر تازه بشود و اگر در این بین
کم شیرینی باشد باز شیرهٔ شکر ریخته مثل پنیر که شد
مغز هل پاشیده و در سینی ریخته و با وردنه پهن کرده و
بعد از سرد شدن قرص بریده کنار گذارند

مسقطی خانگی

۳۱۶ — یکسیر نشاستهٔ گل بسیار خوب کیسه انداخته
را ترشال گرفته پانزده سیر قند علیحده آب کرده
چرکش را بواسطهٔ سفیدهٔ تخم بگیرند نشاسته‌را بار گذاشته
یک چارک روغن بسیار خوب در آن ریخته بر هم زنند
بعد شربت قند را کم کم خورد ان بدهند و بگذارند
خوب بجوشد تا سرخ شود روغن زیادیرا گرفته هل و
گلاب و مغز پسته و مغز بادام رامیان ان ریخته درظرف
بکشند و اگر فصل تابستان باشد درظرف‌های گلی بکشند
که روغن زیادی بخورد کاسه رود

مسمن برهٔ درست

۳۱۷ — بره را با کله و جگر یک روز قبل نمک سود
کرده در روغن سرخ نمایند و اب ریزند نیمه پز که شد
با الوچه و الو بخارا یا نار دان یا غوره یا الوچهٔ تازه و
پیاز خام راهم با ادویه مخلوط نموده و پخته تا بروغن بیاید

مسمن گوشت

۳۱۸ — بطریق مسمن مرغ است چه در زمستان چه
در تابستان

مسمن ماهی

۳۱۹ — ماهی نمک زدهٔ مازندرانی‌را بعدازپوست کندن
و شستن هر دو رو را سرخ نموده آب لیمو یا نارنج زده
و اگر بخواهند در لای شکمش ترشاله یاآلو بخارا یانخود
لپه بگذارند و بدوزند بعد باز قدری چاشنی بزنند

مسمن مرغ

۳۲۰ — یک روز قبل مرغ را پر کنده و نمک
پاشیده روز دیگر مرغ را شسته و روغن‌را داغ کرده
بی پیاز در آن روغن سرخ کرده بعد از آنکه سرخ شد

آب ریخته نیم پز که شد اگر زمستان است آلو چهٔ خشك
و پیاز خام خورد کرده و آلو و ناردان با ادویه مخلوط
کرده و ریخته همینکه پخته شد و بروغن آمد بر میداوند
و اگر تابستانست درهمان موقع آلو چهٔ خشك و ناردانه
تازه یا آلوچهٔ تازه در آن ریزند یا اگر بخواهند بادمجان
را پوست کنده و زهر آب آنرا گرفته نمك بزنند بعد
درروغن سرخ کنند گردغوره را با ادویه مخلوط نموده در
میان شکم بادمجان گذاشته در وقتیکه نیم پخته است
بریزند و قدری غوره هم باز بریزند همین که بروغن
آمد بر دارند

مشکوفی

۳۲۱ — آب را جوش آورده و نشاسته را شسته در
آن ریخته شورداده خلال بادام وهل و گلاب وزعفران
هم در بین پختن بر بزند موقع بر داشتن قند یا شیره شکر
بپاشند و اگر بخواهند سفید باشد زعفران نریزند

نان آب دندان

۳۲۲ — مثل نان برنج میباشد مگر آنکه این را

دیگرشانه نمیزنند ویك انگشت در میانش فرو میبرند همینکه
مجموعه را پائین آوردند تا داغ است قند سائیده
رویش بپاشند

نان آردی

۳۲۳ — یکمن آرد سفید بسیار خوب الك کرده راحاضر
کنند نیم من روغن گرم کرده روی آرد بریزند ومالش دهند
نیم من قند سائیده هم بعد بریزند و مالش دهند پنج مثقال
هل کوبیده قاطی بزنند بگذاوند سه ساعت بماند بعد چونه
گرفته قالب بگیرند ته مجموعه را کاغذ گذاشته نانهـا را
مرتب بچینند و مانند نان برنجی بپزند

نان اکرده

۳۲۴ — ازهمان خمیر بقدرفندق چونه گرفته کوچك ترازباد
صباست بهمان طریق ترتیب بدهند و قند بپاشند

نان اگنجه

۳۲۵ — خمیر گوش فیل را نازك کرده و لوز نموده
در میان لوز مغز قطاب گذاشته لوز دیگر روی آن
نصب نموده چهار گوشه اش را فشار داده یا مثل بقچـه

چهار گوشه را هم آورده که میانش خالی بماند بعد
از سرخ کردن قند بپاشند

نان بادامی

۳۲۶ — نیم من بادام سفید کرده که در پاس خوابانده
باشند با سه چارك قند در هاون بکوبند ونرم الك کنند پنج
عدد تخم درآن بشکنند وخمیر کنند روی تخته چوبی پهن
کرده قدری قند پاشیده لواش مانند وردنه زنند با قالب
ببرند که در موقع پختن بر امدگی پیدا کنند ته مجموعه
کاغذ گذاشته مانند نان برنجی عمل نمایند

نان باد صبا و گوش فیل

۳۲۷ — یکمن آرد سفید بسیار خوب و قوت دار از
برنجك بیرون کرده چهار سیر هم نشاسته اگر بخواهند که
خوب پهن و نازك بشود از همان برنجك بیرون کرده
و داخل آرد نموده شش عدد زردهٔ تخم مرغ راهم
با یك پیاله گلاب یا بید مشك و سه مثقال هل کوبیده در
میانش ریخته بهم زده بعد یك چارك روغن گرم کرده
و قدری گلاب در آرد ریخته داخل روغن نموده و روغن

را در آرد ریخته باید خمیرش بسفیدی خمیر آش باشد
بقدر یك گردو هم خمیر ترش در وقت خمیر کردن آب
کرده و صاف نموده و در میان خمیر ریخته و بقدر نیم
ساعت که گذشت اگر تابستان است دست مالیرا ترکرده
روی خمیر انداخته و اگر زمستان است دستمال یا سفره
روی خمیر انداخته و در زیر کرسی گذاشته بعد از نیم
ساعت تمام خمیر را چونه گرفته هر کدامی بقدر سیبی
باشد انوقت انرا بنازکی کاغذ پهن کرده اگر از میان
دو نصف بکنند و بطریق باد بزن کاغذی بسازند
اسمش باد صبا و اگر چهار بخش بکنند و چین بدهند
گوش فیل میشود

بعداز درست کردن هر قسم از این دو را درلای دستمال
گذاشته بعد در ماهی تاوهٔ بزرك روغن داغ کرده
یکی یکی از آنهارا انداخته سوراخ نموده همینکه سرخ
شد با کفگیر ازماهی تاوه برداشته تاگرم است قندسائیده
یا شبده که بچسبش برود بعد از سرد شدن لا در لایش باز
قند سائیده یا شبده که سفید شود

نان برنج

۳۲۸ — یکمن برنج سفید کردهٔ بسیار خوب دو دفعه را
پاك کرده چند اب بشویند و کمی اب و گلاب روی ان
بریزند که روی برنج را بگیرد بعد از یك شبانه روز
که خیس خورد نرم بکوبند چهار مثقال هل کوبیده
مخلوط کرده الك کنند و بگذارند سایه بخشکد نیم من
روغن سفید بسیار خوب را گرم کرده صاف کنند در
مجموعهٔ پاکی بریزند و انقدر کفمال کنند که سفید شود
شانزده سیر هم قند سائیده حاضر کنند شانزده عدد
تخم مرغ را در آن روغن کفمال شده بشکنند و باز
کفمال کنند اول آرد برنج را در آن ریخته خوب مالش
دهند بعد قند را بپاشند و باز مالش دهند یك شب باید
این خمیر بماند صبح دیگر چونه بگیرند و قالب زده در
مجموعه بچینند مجموعه را روی آتش سرخ کرده بگذارند
و مجموعهٔ دیگری روی آن دمر کرده باز آتش سرخ
کرده بر بریزند هر گاه علامت سرخی در دورهٔ سینی زیری
پیدا شد بر دارند و بگذارند سرد شود بعد دانه دانه برچینند

نان یادرازی رسمی

۳۲۹ — نیم من آرد خوب از برنجك بیرون کرده پنج
سیر روغن هم داغ نموده بعد که سرد شد داخل کرده و
وکف مال نموده یك بادام خمیر ترش با هل و گلاب و
بید مشك و آب مخلوط و خمیر کرده مثل یادرازی قندی
چونه گرفته با وردنه پهن کنند تخم خرفه خال نهاده و
خطی در رویش کشیده در فر بپزند

نان یادرازی قندی

۳۳۰ — نیم من آرد سست از برنجك بیرون کرده یك
چارك روغن هم داغ کرده بعد از سرد شدن در میانش
ریخته و کف مال نموده یك چارك قند سائیده یا شکر
قوام آورده در میانش ریخته آنوقت هل وگلاب وبید
مشك و یك فندق خمیر ترش رامخلوط کرده چونه گرفته
پهن نموده و انگشت دانه زده زردهٔ تخم رویش مالیده
و خشخاش پاشیده در فر پخته بعد بیرون آورند تاداغ است
قند رویش پاشیده صرف کنند

نان پنجره

۳۳۱ — یك چارك آرد برنج پنج سیر نشاسته و بیست
تخم مرغ حاضر کرده در دو استکان آب یا کلاب آرد
را خوب با نشاسته حل کنند بعد تخم مرغ را در آن
شکسته بهم زنند که مایه با انکشت بالا بیاید بعد روغن
در ماهی تاوه داغ کرده قالب هارا در روغن داغ نموده
از مایه بر دارند و در روغن بزنند قدری سرخ کشد
فوراً بردارند باآرد حاج طرخان هم بهمین طریق است

نان تافتان روغنی

۳۳۲ — آرد را از الك موئی بیخته هرمنی هفت هشت
سیر روغن را داغ کرده پیاز را در میانش سرخ کرده
در آرد ریخته باشیر یا آب خمیر کرده هل و کلاب و
زعفران اکر بخواهند زده چونه بقدر انار کرفته و کذاشته
که ور آید بعد از آنکه ور آمد بقدر بشقاب کوچکی پهن
کرده و رویش را لوز بریده در تنور یا در فر بپزند

نان رو ور کرده

۳۳۳ — مثل خمیر یادرازی ترتیب داده مکر آنکه این
روغن کمتر لازم دارد سایر کارها مثل نان یا درازی

است انوقت تر حلوائی از آرد کندم ساخته شیرهٔ شکر
ریخته بادام و پستهٔ مقشر در میانش ریخته بروغن که
آمد بر داشته بعد خمیر را بقدر سیب کوچکی چونه کرفته
و با وردنه پهن کرده بکردی و کلفتی نعلبکی باشد بعد
دو سه مرتبه حرکت داده در فر بپزند همینکه پخته شد
یك قاشق از این تر حلوا را در میان دو از آن نانها
کذاشته و دورش را فشار داده که بهم بچسبند

نان زبان بره

۳۳۴ — خمیر قطاب یا کوش فیل را بطرح زبان بره
دراز کرده مغز قطاب وسطش کذاشته ولای دیکر در
رویش نصب کرده دورشرا بهم آورده مثل قطاب
سرخ کرده قند بپاشند

نان زبان کاو

۳۳۵ — خمیر قطاب تنوری را مثل زبان کاو درست
کرده و در لایش اسفناج یا عدس و ماش بقسمی که مذکور
شد کذاشته ورقهٔ دیکر در روی آن کذاشته و دورش
را بهم آورده در تنور بپزند

نان زنجبیل

۳۳۶ — نیم من روغن گرم کرده در مجموعه ریخته کف مال نمایند ده زرده تخم در آن شکسته باز کفمال کنند یکمن آرد گندم سفید الك کرده را هم مخلوط نموده خمیر کنند و مدتی ورزش دهند ده مثقال زنجبیل کوبیده نرم با نیم من نرمه قند قاطی نموده باز ورزش دهند بعد چونه گرفته مثل نان برنجی عمل نمایند

نان ساق عروس

۳۳۷ — همان خمیر باد صبا را با بند نی صاف پهن کرده که به کلفتی ناخن باشد آنوقت با خیاطه یا چاقو بقدر بند انگشت بریده باهمان نی در میان روغن انداخته یا بندها را از نی جدا کرده در روغن انداخته تا سرخ شود بعد قند و مغز پسته کوبیده را مخلوط کرده میان بند ها را پر کرده قند بپاشند

نان شکری

۳۳۸ آرد گندم سست را از برنجك بیرون کرده هر یك من آرد را نیم من روغن داغ کرده بگذارند قدری سرد شود آنوقت روغن را داخل آرد کرده خوب مالیده

بعد از مالیدن یك چارك شکر را آب کرده غلیظ صاف نموده در میانش بریزند قدری هل و گلاب و بید مشك با آب ریخته بقدری که هم گیر شود خمیر کرده برخلاف آب دندان که خمیرش باید مثل نان برنج باشد باید قدری سخت تر باشد بعد از خمیر چونه گرفته بقدر مهر نماز یا انگشت دانه قالب زده در فر یا در تنور بپزند

نان شکری شیر دار

۳۳۹ — نیم من آرد سفید خوب از برنجك بیرون کرده پنج سیر روغن داغ کرده مثل نان شکری نیمه سرد که شد در آرد ریخته و کفمال نموده و پنج سیر هم شکر آب کرده غلیظ ریخته یك مثقال هم زنجبیل کوبیده از برنجك بیرون کرده و ریخته هل و گلاب و بید مشك هم مثل نان شکری ریخته و بقدر فندق خمیر ترش زده و چونه گرفته با وردنه پهن کرده بکلفتی پشت ناخن که شد آرد زده بقدری که سفید شود آنوقت با فنجان بریده و در میانش خورده نبات یا مغز پسته گذاشته و باید در وقت بریدن بقدر نصف ناخن قلت آن باشد بعد در

فر کذاشته بپزند

نان شنبلیله

۳۴۰ — همان نان قاق را رویش شنبلیله زده یا آنرا در روغن سرخ کرده داخل آرد زنند

نان شیری

۳۴۱ — بقدر ضرورت آرد را از الك موئی بیخته هر منی پنج سیر روغن لازم است عوض آب باشیر خمیر کنند مایه را سفت کرفته قدری خمیر ترش هم زده وقتی که ور آمد تافتان درست کرده کل کافشه زده بپزند

نان شیری

۳۴۲ — یك چارك برنج و نیم من شیر را باهم بار کنند بعد از پخته شدن برنج دم کنند بعد باکوشت کوب بکوبند چهار زردهٔ تخم مخلوط کنند و مایه را مانند شامی بکیرند زعفران و هل و قدری کلاب بریزند بعد مانند شامی در روغن عمل بیاورند و سرخ کنند و قدری خاکه قند یا شکر روی آن پاشیده سرد که شد صرف کنند

نان شیروانی

۳۴۳ — خمیر یادرازی را بقدر اناری چونه کرفته و مثل کوش فیل نازك کرده روغن داغ رویش مالیده و چونهٔ دیکر را هم بهمین قرار کرفته سه لا روی هم کذاشته و در هر لائی روغن مالیده آنوقت لوله کرده و بفاصلهٔ سه انکشت با کارد بریده کلوله کرده و پهن نموده مثل کلیچه زردهٔ تخم رویش مالیده و خشخاش بو داده هم در رویش پاشیده در تنور بپزند

نان فتیله

۳۴۴ — آردرا از الك موئی بیخته هر منی دو سیر روغن داخل نموده و با آب یاشیر خمیر کرده مثل خمیر آش خمیر ترش داخل نمایند که ور بیاید آنوقت بقدر اناری چونه کرفته وپهن نموده بکلفتی بشقاب که شد لوله کرده در روغن داغ یکی یکی انداخته این رو آنرو نموده سرخ که شد قند رویش پاشیده صرف کنند

نان قاق

۳۴۵ — آردرا از الك موئی بیرون کرده هر منی

را پنج سیر روغن داده با آب یا شیر خمیر کرده و اگر
بخواهند قند یا شیره داخل کنند خمیرش را هم نازک کرده
همین که ور آمد بپزند

نان قاق بی روغن

۳۴۶ — مثل نان قاق است با شیر خمیر کرده میشود

نان قطاب

۳۴۷ — خمیر قطاب را بترتیب باد صبا حاضر کنند ولی
سفت تر از آن باشد بعد از خمیر کردن چونه را بزرگتر
از سیب گرفته باوردنه پهن نموده که بنازکی برگ کلم بشود
بافنجان بریده مغز پسته و فندق یا بادام و قند کوبیده
در لایش گذاشته و کنارش را هم چیده باموچین درست
کرده باز ماهی تاوه را روغن کرده و آنهارا قدری سرخ
کرده که مثل گوش فیل باد بکند بعد مثل سابق دو مرتبه
قند پاشیده بر دارند

نان قطاب تنوری

۳۴۸ — خمیر یا درازی رسمی را باوردنه پهن کرده
هنگامی که بکلفتی بشقاب شد با پیاله بریده یا بورانی اسفناج

یا ماش یا عدس سرخ کرده لایش گذاشته و دورش
را پیچیده در تنور بپزند طریقهٔ ماش و عدس این است
که آنها را جوشانیده بعد از پختن کوبیده و در پیاز
و روغن سرخ کرده با ادویه لای قطاب گذارند

نان کلمبه

۳۴۹ — خمیر بادرازی را چونه گرفته و گود کرده یا ترحلوا
یا خرمای سرخ کرده در لایش نهاده و گرد پهن نموده
و نقش در رویش داده یا خرما را هسته گرفته در گلاب
خوابانده در روغن سرخ کنند و لایش بگذارند

نان کماج

۳۵۰ — پنج سیر نخود خام را در اول شب در آب جوش
انداخته گذاشته سرد شود بعد در کماجدان با دوسه مثقال
بادیان ریخته و سر کماجدان را گذاشته اگر زمستان
است زیر و رویش را خوب با خلواره پوشیده و صبح
که شد یکمن آرد را و شیر مایه و خمیر با هشت سیر از آن
آب نخود خمیر کرده گذاشته که ور بیاید بعد در هر
کماجدان بقدر وسعتش دو سیر روغن ریخته و نزد آتش

خلواره گذاشته همین که روغن باز شد نه اینکه داغ بشود
در هر کماجدانی از این خمیر بقدر یك بند انگشت ریخته
و قسمی بکنند که روی خمیر را هم بگیرد آنوقت کماجدان
را بسته در زیر خلواره کرده هر دقیقه متوجه شده بقدر
یکساعت که شد بردارند قند رویش بپاشند و اگر نخواهند
خیلی شیرین بشود هنوز در کماجدان نریخته قند سائیده
را در خمیر مخلوط کنند

قسم دیگر نان کماج

۳۵۱ — یکمن آرد گندم را پنج سیر آرد سمنو زده
و خمیر کرده بنازکی کماج بشود یك چارك شیره و قدری
مایهٔ خمیر هم مخلوط کرده بعد از ور آمدن بهمان طریق
کماج بخته نمایند و قدری مغز هل در آن بریزند و اگر
بخواهند زنجبیل هم بریزند

قسم دیگر نان کماج

۳۵۲ — خمیر را بهمان نازکی سابق پهن میکنند در کماجدان
میگذارند ساعتی در آفتاب گذاشته بعد در زیر خلواره
کنند یکساعت بعد بر دارند

نان گوش فیل

۳۵۳ — نمرهٔ ۳۲۷ را ملاحظه نمائید

نخود آبگوشت

۳۵۴ — آب را جوش آورده گوشت را انداخته بعد
از جوش گوشت و کف گرفتن و نخود و پیاز ریختن دم
کنند بخته که شد فلفل زده میخواهند گوشت و نخود را
میکوبند نمیخواهند نمیکوبند

نرگسی اسفناج

۳۵۵ — اسفناجرا بهمان طریق مذکور سرخ کرده
چند دانه تخم مرغ داخلش کرده با فلفل و نمك مخلوط
نمایند و برهم زنند

نزاکت

۳۵۶ — یکمن شکر را بعد از صاف کردن در باتیل
ریخته و جوشانیده بقدریکه قوام آید مثل اینکه فتیله
شود آنوقت گذاشته تا نیم گرم شود بقدر دوسیر آب چوبك
عمل آورده در میانش ریخته برهم زده و باز گذاشته
که مخلوط شود دورش را هم تراشیده پائین آورده تا گرم

است در پشت مجموعه پهن کرده و مغز پسته را متفرق
پاشیده اگر قرص ببرند لوز است و اگر خشتی ببرند
نزاکت است طریقهٔ چوبک این است که دو سیر چوبک را
خورد کرده در یکمن آب ریخته و جوشانیده که یک
چارک بشود چوبکرا دور ریخته و آبشرا در شیشه کرده
هر یکمن شکر را که بخواهند حلوا کنند دو سیر از این آب
بس است

نقل آلوچه

۳۵۷ — هر قدر میتوانند شکر را قوام آورده چوبی در میانش
بزنند که نخی کشیده شود مثل چاشنی پشمك قدری هموار
تر که در زیر دندان بچسبد آنوقت مجموعه را چرب نموده
و ریخته دو نفری کشیده تا سفید شود و برسد بعد سینی
آرد کرده خوب در آرد لوله کرده و با مقراض که بهر
اندازه که میخواهند چیده و اگر زبان بره میخواهند
با دست درست کنند و کنار گذاشته باید بعد از آنکه
چیدند خوب با آرد بر هم مالیده قدری در زیر سینی آتش
کرده که رس کند در همه حلویات و نقل ها که مذکور

شده باید چاشنی بقاعده برسد اگر رسیده است
نباید شور داد چون ضایع میشود و نباید هم
زیاده از اندازه برود که باز ضایع میشود و همچنین در
ظروف چرب نباید گذاشت

نقل بادام

۳۵۸ — یک چارک بادام بو داده را در تاوه قنادی
ریخته و شکر را هم قوام آورده که هفت هشت نخ بشود
بعد در ملاقه دم سوراخ ریخته و در روی این مغز ها
بریزند یک نفر از دم ملاقه میریزد و یک نفر دیگر تاوه را
حرکت میدهد بهر درشتی که بخواهند بهمین ترتیب درست
کرده و بعد از چند دقیقه بادام هارا از هم جدا کنند

نقل بادام حلال

۳۵۹ — بترتیب نقل بادام است مگر شکر آن باید سه
چهار نخ بدهد

نقل بادیان

۳۶۰ — بترتیب نقل بادام است مگر سه چهار نخ بدهد

نقل پسته

٣٦١ — بترتیب نقل بادام است مگر چاشنی آن باید پنج شش نخ بدهد

نقل خشخاش

٣٦٢ — هر قدر که خشخاش لازم است بو بدهند در پاتیـل شکر کم کم ریخته که نه گرم باشد نه سرد و چاشنی دو نخ بیشتر نشود و با کف دست خوب در همان پاتیـل مالیده بهمین ترتیب دو سه مرتبه بمالند تا نقل شود

نقل زبان بره

٣٦٣ — نمرهٔ ٣٥٧ را ملاحظه نمائید

نقل شکر پنیر

٢٦٤ — نمرهٔ ٣٥٧ را ملاحظه نمائید

نقل گشنیز

٣٦٥ — مثل نقل بادیان است

نقـل نارگیل

٣٦٦ — نارگیل را خلال کرده و مثـل نقل بادام درست کرده اگر بخواهند بهتر بشود دو سه مرتبـه در وی بادام وغیره شکر را بریزند باین معنی که یک دفعه بریزند

بعد کنار گذاشته خنک نشده باز چاشنی زده رویش بدهند و باز کنار گذاشته تا سه مرتبه این کار را بکنند

نقل هل

٣٦٧ — بترتیب نقل بادام است مگر شکر آن باید دو سه نخ بدهد

نیمرو

٣٦٨ — روغن را داغ کرده و تخم در میانش شکسته همین که بست بردارند

یتیمچه

٣٦٩ — بادمجان را پوست گرفته مثل گوشت قورمـه خورد نمایند کمی روغن داغ کرده پیـاز در میانش ریخته بعد از آنکه قدری سرخ شد بادمجان را در آن چرخی داده آب بریزند همینکه پخته شد آب لیمو یا کشک یا آب غوره چاشنی بزنند چند جوش که زد بردارند

یخ در بهشت

٣٧٠ — پنج سیر آرد برنج حاضر کرده یک چارک آب داخل یکمن شیر کرده همه را مخلوط کنند و متصل شور

داده خوب که با هل و گلاب پخته شد یك چارك قند
سائیده هم ریخته سفت که شد بر داشته و در میان سینی
که قدری داغ باشد پهن ریخته و تکان داده که مساوی
شود بعد از سرد شدن لوز بریده و نثار مغز پسته و هل نموده

یخنی بادمجان

۳۷۱ — گوشت و نخود را بار کرده بادمجان و به یا
بادمجان تنها در میانش ریخته بعد از پخته شدن اگر آب
انار نباشد آب غوره ریخته نعناع داغ نموده بر دارند

یخنی پیاز

۳۷۲ — پیاز بسیاری را حلقه نموده با گوشت و نخود
لپه در دیك ریخته و عوض آب آب انار درمیانش ریخته و
اگر نباشد سرکه شیره ریخته تا گوشت در میان آنها پخته
شود بعد از پخته شدن نعناع و سیر داغ کرده
ادویه بزنند



طبخ فرنگی

بسم الله الرحمن الرحیم

اقسام سوپ

آبگوشت یا سوپ Soupe.

۱ — نیم من گوشت در یك من آب با آتش ملایم اقلا پنج
ساعت باید طبخ داد تا شیرهٔ گوشت و چربی استخوان که
باعث قوت است کشیده شود و بعد سبزی آلات را ریخته
تا پخته شود و در وقت کشیدن آب گوشت قدری نان را لوز

ماننند کوچك یا مربع بریده در روغن سرخ کرده در
ظرف مخصوص سوپ ریخته و آبگوشت داغ را بعد از
آنکه چربی رویش را گرفته و از الك صاف کرده روی
نانهای سرخ کرده ریخته سر سفره برند و یا اینکه در
عوض نان باسایر اقسام اجزائیکه گفته میشود ازهریك
که طالب باشند داخل کنند(٦) در اینجا مقصود عمل
آوردن خود آب گوشت است درصورتیکه شخص غیره
در سر سفره نباشد گوشت را با سبزی آلات بعدازسوپ
سر سفره برند چون بعد از پخته شدن سوپ بقاعده
پیش از شش یا هفت ملاقه سوپ کشی آب نخواهد داشت
محض احتیاط یك کتری آب گرم همیشه در کنار آتش
باید حاضر داشت که هرگاه آب دیك از اندازه کم شود
یا مهمانی برسد فوراً رفع احتیاج کنند

Pot-au-feu à la poule. آبگوشت مرغ

۲ — شکم مرغ را خوب پاك کنند ادویه وسبزی آلات آن
را با مرغ در سه چارك آب مدت سه ساعت طبخ دهند
و کف آنرا بالتمام بگیرند بعد باهریك از اجزا سوپ(٦) که

گفته خواهد شد داخل کنند و در صورتیکه بخواهند
زردهٔ تخم مرغ و آب لیمو داخل سوپ کنند رب بادمجان
فرنگی یا خود آنرا داخل نکنند زیرا که منافات در رنگ دارد

Bouillon à la minute. سوپ فوری

۳ — اگرچه این سوپ بصرفه نزدیك نیست ولی گاهی در
وقت تنگ دستی برای مهمان یا مریض لازم میشود —
ده سیر گوشت گاو یا گوسفند را با نصف مرغ خوب
کوبیده بایك مثقال نمك در نیم من آب داخل کرده بار
کنند بعد سبزی آلات معموله را خورد کرده داخل کنند
تقریباً نیم ساعت بعد صاف کرده باهریك از اجزائیکه
گفته خواهد شد (٦) حاضر کرده سر سفره برند

Soupe julienne. سوپ سبزی آلات

٤ — گوشت را با آب بار کنند همینکه گوشت نیم پز شد
و کف آنرا گرفتند چنانچه گفته ایم قدری سبزی آلات
از قبیل جعفری و هویج و شلغم و کلم پیچ را خوب نازك
خلال کرده بایك قاشق برنج و کمی رب بادمجان فرنگی
و نمك و فلفل بقدر کفایت در دیك ریزند تا پخته شود

در وقت غذا کشیده سر سفره برند هر یك از این سبزی
آلات را باید همیشه یکمن خلال کرده و در سایه
خشکانده نگاهدارند که در غیر فصل بکار برند و میزانش
از قرار هر ملاقه آبگوشت یك قاشق سوپ خوری از
اجزای مخلوط ریزند و کرفس اگر ممکن باشد در هر غذا
ریختن ترجیح بجعفری دارد

Soupe à la pomme de terre.

سوپ سیب زمینی

٥ — بطور معمول گوشت را بار کرده بعد قدری سیب زمینی
در ظرف علیحده جوشانده پوست آنرا گرفته حل نموده
بقدر کفایت در کاسه ریخته دیگ آبگوشت را از سر بار
پائین آورده کم کم از آبگوشت در کاسهٔ سیب زمینی ریخته
بهم زده تا گلوله نشود و از هم خوب باز شود بعد با قدری
نمك و فلفل و رب بادنجان فرنگی در دیگ ریخته سر بار
گذارند و در وقت بردن سر سفره بعضی ها نان سرخ
کرده در آن ریزند یا اینکه اگر دل و جگر مرغ پخته
حاضر باشد قیمه کرده در آن ریخته سر سفره برند و اگر

سیب زمینی را بادست گرم گرم حل کنند آسانتر خواهد
بود و مقدارش از قرار هر ملاقه سوپ یکدانه سیب زمینی
درشت کفایت میکند هرگاه جمعیت کم باشد و آب سوپ
بعد از پختن کمتر از میزان بماند بهتر و الا کمی آب گرم
اضافه کنند

Potage au vermicelle. سوپ رشته فرنگی

٦ — در آب گوشت معمول بعد از بیرون آوردن سبزی آلات
بیست دقیقه قبل از نهار قدری رشته فرنگی ریخته و کمی
رب بادنجان فرنگی محض خوش رنگی اضافه کنند یا عوض
بادنجان قبل از پائین آوردن دیگ دو زردهٔ تخم مرغ را
در ظرفی خوب زده با قدری آب لیمو در سوپ ریخته
بعد از یکدقیقه بکشند زیرا که اگر زیاد بماند یا بجوشد میبرد
و دل و جگر پخته مرغ قیمه کشیده نیز در این سوپ مطلوبست
و در عوض رشته فرنگی یا ساگو (Sagou) یا سمول
(Semoule) یا برنج بعدد جمعیت از قرار هر یك نفر
یکقاشق در آب گوشت بریزند و کار عمده در سوپ
عمل آوردن آب گوشت است چهار ساعت اقلا باید

بپزد و بکلی تمام کف آن گرفته شود بطوریکه در
سر سفره ذرهٔ کف یا مو یا کثافت دیگر در قاشق مهمان
دیده نشود و بعضی که با سلیقه هستند قبل از آنکه اجزأ
را در سوپ داخل نمایند آن را صاف کنند بعد هر یک
از اجزأ مذکوره (٦) را که طالب باشند در آن ریزند این
قسم سوپها با آب مرغ چاق لذیذ تر میشود

Consommé. آبگوشت مقوی

٧ نیم من گوشت گاو یا گوسفند را با یکمن آب در دیگ
ریخته نمک و فلفل و یکدانه پیاز وزردک و دو شاخه جعفری
در آن ریخته و باتش ملایم شش هفت ساعت بجوشانند
تا خوب پخته شود و کفشرا تمام گرفته بعد اجزأرا بیرون
آورده گوشترا هم ازدیگ در آورده استخوانش را جدا
کرده بعد در پارچه گذارده خوب فشار دهند که تمام
شیره اش در دیگ بچکد و گاهی پارچه را در آب گوشت
زنند تا شیره اش خوب کشیده شود و بجز تفل بیمصرف
چیزی در پارچه باقی نماند بعد سر بار گذاشته بجوشانند
هرگاه سوپ خوب صاف نباشد یک سفیدهٔ تخم را خوب

زده در دیگ ریخته تا جرمش ته نشین شود بعد در ظرف
دیگر صاف کرده صرف کنند

Soupe à la reine.

آبگوشت ملکه

٨ — یک مرغ با نیم من گوشت گاو یا گوسفند با اجزأ
آن چنانکه گفته شد خوب پخته بعد یکدانه کبکرا کباب
کرده در هاون خوب بکوبند مرغ و گوشترا ازدیگ
در آورده استخوانهایش را از یکدیگر جدا کرده با گوشت
همان کبک در پارچه ریخته بطور معمول بقسمی شیرهٔ آن
را بکشند که بغیر از تفل چیزی باقی نماند و مجدداً سربار
گذاشته جوشانده وسفیدهٔ تخم زده در آن ریخته که جرمش
ته نشین شده صاف شود بعد در ظرفی ریخته سر سفره
برند گوشت سایر طیور را نیز اگر داخل این سوپ کنند
بهتر است واین خرج بسته بهمت شخص است هرچه زیادباشد
خوش طعم تر و مقوی تر خواهد بود این سوپ و سوپ
سابق هم ساده صرف میشود و هم باورمیشل یا نان سرخ کرده
یا ساگو چنانکه گفته شد ترتیب دادن این دو قسم سوپ
مخصوصاً از برای اشخاص ضعیف البنیه و مریض است

که وقت ضرورت چربی رویش را گرفته بقدر کفاف صرف نمایند

سوپ بدون گوشت

Soupe à l'oignon.

اشکنه

۹ — این دستور العمل بجهة آنستکه در خانه گوشت موجود نباشد یا آنکه دسترس بپیاز و نداشته باشند — میزان بجهة چهار نفر — قسم اول — درصوت تعجیل دو پیاز را پاك نموده و حلقه حلقه کرده در سه سیر روغن تفت داده تا سرخ شود بعد شانزده سیر آب دراو ریخته و قدری رب بادمجان فرنگی در آب حل کرده نمك و فلفل بقدر کفایت وقدری چهار ادویه (۳۰۱) در او ریخته تا یك ربع ساعت بجوشانند بعد باالك مونی صاف کنند بعد با هر یك ازاین اجزاأ ازقبیل برنج یا ورمیشل یا سیب زمینی حل شده و غیره که طالب باشند دراو ریخته و ازقرار دستور العمل که بجهة آبگوشت های سابق گفته شد عمل نمایند چنان خوش طعم و لذیذ میشود که هیچکس ملتفت نمیشود که سوپ با گوشت طبخ شده یا گوشت نداشته است

۱۰ — قسم دویم — درصورت موجود بودن سبزی آلات

مثل سابق سوپ را پخته صاف کنند بعد سر بار گذارند دو دانه زردك را از میان بریده با دو دانه پیاز بزرك و یك پارچه کلم و یك شاخه کرفس در آن انداخته تا خوب پخته شود تقریباً بعد از یك ساعت سبزی را از دیك بیرون آورده و سوپ را با هر یك از اجزای مذکوره ترتیب دهند و این سبزی آلات را بعد از سوپ سر سفره برند و این سوپ بواسطهٔ داشتن سبزی و پیاز لذیذ میشود

Vermicelle au lait. سوپ شیر با رشته فرنکی

۱۱ — بیست دقیقه قبل از نهار شیر بقدر کفایت در دیك ریخته بجوشانند و قدری رشته فرنکی را کمی خورد کرده با کمی قند در آن داخل نمایند و گاه گاهی بهم زنند که رشته بهمدیگر نچسبد و ته نگیرد و در وقت نهار کشیده سر سفره برند

Soupe au lait d'amandes.

سوپ با شیره بادام

۱۲ — سه سیر بادام شیرین وشش دانه بادام تلخ در ظرفی ریخته و آب جوش در روی آنها ریزند پس از ساعتی

پوست آنها را گرفته در هاون بکوبند و نیم من شیر را گرم
کرده و قدری از آن را در روی بادام ریخته بفشارند تا
شیره اش خوب خارج شود پس از آن این شیرهٔ بادام را
با قند بقدر کفایت و کمی نمک در مابقی شیر داخل نموده
گرم گرم سر سفره برند

گوشت گاو یکپارچه Bœuf à la mode.

۱۳ — یك تکه گوشت پس ران را که بقدر پانزده سیر
الی نیم من باشد گرفته در روی تخته با پهنای کارد کبابی
قدری هر دو طرفش را زده بعد دنبه گوسفند را مانند
فتیله بریده در بعضی جاهای گوشت فرو کرده در یك
سیر روغن دو طرفش را تفت دهند نمك و فلفل و قدری
چهار ادویه و یکدانه پیاز و قدری جعفری و یك زردك
را دو سه پارچه کرده با یك میخك در آن ریخته با یك فنجان
قهوه خوری آب لیمو و دو پیاله آب بهمین قسم با آتش
ملایم بقدر پنج ساعت بپزند بعد در ظرف کشیده بدون
سبزی آلات سر سفره برند

Bœuf mariné. گوشت گاو در سرکه خوابانیده

۱٤ — در یکتکه گوشت پشت ران یا خود ران چند فتیله از دنبه
گوسفند اگر موجود باشد فرو کرده در ظرفی انداخته نمك
و فلفل و قدری چهار ادویه در روی آن پاشیده یك استکان
سرکه که گوشت را تر کند در آن بریزند و بهمین قسم
بگذارند بقدر بیست و چهار ساعت بماند و گاه گاه گوشت را
بر گردانیده که سرکه در هر دو طرفش خوب نفوذ کند
بعد کمی روغن را داغ کرده گوشت را در دیك انداخته
قدری آب و یك زردك بزرك خورد کرده دو سه دانه پیاز چهار
قطع کرده داخل کنند و قریب چهار ساعت بپزند بسیار
لذیذ شود بعضی دو سه تکه سیر هم در گوشت فرو کنند اگر
سرکه خوب بخورد گوشت نرفته در وقت پختن قدری سرکه
در دیك بریزند

زبان گاو Langue de bœuf en daube.

۱۵ — زبان گاو را بعد از شستن و پاك کردن کثافات زیر آن بقدر
یکساعت در آب جوشانده بعد درآورده و پوست زبانرا کنده
بعضی چند فتیله چربی گوسفند بان فرو کنند و در دیك
گذارند و قدری زردك و پیاز و نمك و فلفل و یك فنجان

قهوه خوری آبلیمو ویك برك غار ودو دانه میخك باقدری
آبگوشت یا آبیکه زبان دراو جوشیده باشد در دیك ریخته و
بدین قسم دوساعت باید بماند تاپخته شود وبعضی عوض آبلیمو
دو قاشق سرکه میریزند

Langue de bœuf à la sauce tomate.

زبان گاو بارب بادمجان فرنگی

۱۶ — کمی روغن در دیك داغ کرده قدری چهار ادویه (۳۰۱)
ونمك وفلفل ویك قاشق کوچك آرد وقدری رب بادمجان
فرنگی در آن ریخته خوب بهمزده تا سرخ شود ولی توجه
کنند که آرد نسوزد زبان را بهمان قسم که گفته شد پخته
درظرف کشیده بدون زردك وپیاز واین سس را گرم رویش
ریخته سرسفره برند

Langue aux petits pois.

زبان بانخود فرنگی

۱۷ — زبان را بطوری که در نمره ۲۲ دستور العمل
خواهیم داد حاضر کرده وبانمره ۱۷۶ ترتیب داده زبان را
گرم ورق ورق کرده اطرافش چیده سرسفره برند

Langue de bœuf à la sauce pi-quante.

زبان بارب تند

۱۸ — زبان را بطور دستورالعمل پخته باسس تند (۱۴۵)
سرسفره برند

Langue de bœuf aux épinards.

زبان گاو با اسفناج

۱۹ — زبان گاورا بطوریکه گفته شد بدون انکه وسطانرا بشکافند
طبخ کرده کوبیده اسفناج پخته را ازالك بیرون کرده بقسمی
که سفت نشود نفت داده درظرفی کشیده زبانرا حلقه حلقه
بریده گرم گرم دراطراف اسفناج چیده سرسفره برند

Langue de bœuf aux champignons.

زبان گاو با قارچ

۲۰ — زبانرا بطور معمول بدون شکاف دادن طبخ کرده
بعد بقدر کفایت قارچرا در روغن نفت دهند با کمی آب
لیمو ویك ملاقه آبگوشت یا آبی که زبان درآن پخته شده در
او بریزند تا قارچ پخته وسس هم قدری غلیظ شده آنگاه
زبانرا حلقه حلقه بریده درظرف چیده قارچ وسسرا روی

آن ریخته سر سفره برند

Langue de bœuf salée et fumée.

زبان کاو دود خورده

۲۱ — زبان‌کاو را خوب شسته نمك و فلفل بان‌زده هفت روز
در ظرفی کذارده و بعد روده که زبانرا بکیرد رویش کشیده
ونمك روی روده پاشیده یکهفته بهمین قسم کذاشته بعد در
دود کش اجاق آویزان کرده که دود خورده شود بعد از
ده پانزده روز برداشته درجای بی رطوبتی یا در خمی نکاه
دارند و وقت ضرورت استعمال کنند یعنی در این صورت
دیکر طبخ لازم ندارد ورق ورق بریده صرف کنند

Langue à l'écarlate.

خوابانیدن زبان کاو در شوره

۲۲ — زبانهارا خوب شسته و برای هر یکزبانی شش مثقال
شوره نرم کرده باطرافش مالیده درظرفی غیر مس چیده
یك برك غار و ریحان وقدری فلفل در آن ریخته دومشت
نمك را هم درآب جوش حل نموده سرد کرده روی زبانها
بریزند چند روز بدین قسم مانده بعد بیرون آورده شسته

دوساعت میان آب شیرین کذارده بعد درآب طبخ نمایند
ویك تکه دنبه با یك برك غار وقدری ریحان و فلفل و نمك
ودو زردك ودو دانه پیاز ودو دانه میخك در آن بریزند
و بعد از ساعتی زبان را در آورده پوستش را کنده
بکذارند تا پخته شود بعد هم با این اجزا صرف کنند وهم
ازمیان این اجزأ بیرون آورده سرد کرم یا کرده حلقه
بریده بانخود فرنکی یا زیتون و قدری کرفس یا جعفری
دراطراف ظرف چیده صرف نمایند بعضی نمك را هم نرم
کرده بی انکه درآب جوش حل کنند پاشیده و سنکی روی
زبانها میکذارند که خوب فشار داده رطوبت زبان را خارج
کنند واین طریقه اسهل است اقلا روزی یکمرتبه باید زبان
هارا برکردانند وبعد ازپنج شش روز آورده درآب شیرین
کذارده ازقرار سابق طبخ نمایند

Bifteck mariné. کوشت پس ران یا پشت مازه

۲۳ — برای این خوراك پشت مازه بهترین جاهای دیکر کوشت
است بیفتك را بکلفتی یك انکشت وبزرکی نصف دست تکه
تکه کرده هرتکه را روی تخته انداخته باکارد قدری دو

طرفش را زده که نرم شود در روی هر پارچه نمک وفلفل
پاشیده وپارچه هارا در ظرفی روی هم چیده وروی هر
ورقه را قدری سرکه ریخته وروی تکه بالارا قدری روغن
زیتون ریزند قسمی شود که پارچهای گوشت خوب ترشود
بعد از بیست و چهار ساعت بنای طبخ را گذارند واین
تکه های گوشت را بهمین قسم در زمستان تا پنج روز ودر
تابستان تادو روز زیر یخ میتوان خوب نگاهداشت وبعضی در
عوض سرکه تکه های گوشت را در پیاز رنده کرده وروغن
زیتون نگاه میدارند (طریقه پختن آن) سیخ آهنین را روی آتش
سرخ گذاشته وچند تکه از گوشتهارا درروی سیخهای گریل
قرارداده یکطرفش که پخته شد طرف دیگرشرا برگردانند و
همین یکمرتبه برگردانیدن گوشت کفایت میکند زیرا که
هم آب دارد و هم ملایم میشود بعضی در آن بین ظرف
مسی روی آتش گذارده قدری روغن در آن داغ کرده و
کمی پیازچه وجعفری ونمک و فلفل ریخته و تکه گوشت را
گرم گرم درظرف چیده آب روغن را روی آن ریخته سر
سفره برند یا اینکه عوض آب روغن قدری کره وجعفری

خورد کرده روی تیکه بیفتک گذاشته سرسفره برند چون
بیفتک گرم است کره آب شده درمغزش رود هرگاه گوشت
پشت مازه موجود نباشد گوشت پس ران یا جای دیگر را
بکار برند ولی باید چربی و رگ و پوست گوشت را
خارج کرد

کباب بیفتک — Bifteck grillé.

۲۴ — گوشت پشت مازه را قطعه قطعه کرده بقسم
دستور العمل پیش دو طرفش را با کارد زده نمک و فلفل
پاشیده روی پنجره مبلی آهنین با آتش تند دوطرفش را پخته
زود بردارند که زیاد خشک نشود وبیش از یکمرتبه هم بر
نگردانند بعد روی هرتکه قدری جعفری کرده پاشیده و
چند قطره آب نارنج یا آب لیمو زده و کمی کره رویش
گذارده سرسفره برند بعضی سیب زمینی سرخ کرده درظرف
ریزند وبیفتک را روی سیب ها چیده سر سفره برند واین
دوقسم زیاد معمول است چون که تهیه از پیش لازم ندارد

Bifteck aux pommes de terre ferites.

بیفتک باسیب زمینی سرخ شده

۲۵ — بیفتك را بطور سابق پخته در ظرف چیده بعد سیب زمینی سرخ شده را دراطرافش ریخته سرسفره برند

Bifteck à la purée de pommes de-terre.

بیفتك باسیب زمینی حل شده

۲۶ — سیب زمینی حل شده را درظرف ریخته وبیفتك ها را اطرافش چیده سرسفره برند

Bifteck à la purée d'haricots.

بیفتك بالوبیای حل شده

۲۷ — لوبیای حل شده را درظرف ریخته وبیفتك هارا اطرافش چیده سرسفره برند

Bifteck à la purée de lentilles.

بیفتك باعدس حل شده

۲۸ — عدس حل شده را درظرف ریخته و بیفتك ها را اطرافش چیده سرسفره برند

Bifteck à la purée d'épinards.

بیفتك با اسفناج حل شده

۲۹ — اسفناج پختهٔ قیمه کشیده را در روغن تفت داده

در ظرف ریخته وبیفتك ها را اطرافش چیده سرسفره برند

Bifteck aux tomates. بیفتك بارب بادمجان فرنکی

۳۰ — بیفتك را پخته در ظرف چیده سس بادمجان فرنکی غلیظ رویش ریخته یاسس بادمجان را علیحده درسر سفره برده که هر کس طالب باشد رویش ریخته صرف کنند

Filet de bœuf roti. کباب پشت مازهٔ کاو یا کوساله

۳۱ — کوشت پشت مازه را بقدر کفایت کرفته بدون اینکه از هم بشکافند چند فتیلهٔ چربی در آن فروکرده کوشترانخ پیچ کرده که درروی آتش کریل جمع نشود بعد سیخ کشیده کباب کنند و کاه کاهی از آب روغن کباب که در بشقاب زیر کریل میریزد باقاشق برداشته روی کباب بریزند و نباید فراموش کرد که در آب روغن قدری نمك باید داخل کرد این کباب بیش از بیست دقیقه طبخ لازم ندارد بعد نخرا باز کرده درظرف کشیده آب روغن رویش ریخته وسس تندی یاسس بادمجان فرنکی راهم رویش ریخته درظرف مخصوص کذاشته باهم سرسفره برند — پشت مازهٔ کاو ترجیح بکوشت کوسفند دارد باید رك و پوست

سفید را از گوشت خارج کرد و در سرکه خواباند قدری
پیاز را خورد کرده نمك و فلفل باکمی روغن زیتون
روی گوشت ریخته و بیست و چهار ساعت بماند وگاهی
گوشت را ازاینطرف بان ظرف در سرکه بر گردانند بعد
کباب کنند بسیار ترد و نازك شود

Filet aux olives. **پشت مازه بازیتون**

۳۲ — پشت مازه کاورا بطورسابق حاضر کرده بعدیك
قاشق روغن را داغ کرده کمی آرد در آن باشیده باکمی
نمك وفلفل بعد چند دانه زیتون درشت را هسته هایش
را در آورده بقدر پنج دقیقه در آب جوش انداخته بعد
در آورده در پارچه آبشرا گرفته داخل کنند بعد ازدو
دقیقه در اطراف کباب پشت مازه گرم ریخته سرسفره برند

Filet aux champignons. **پشت مازه باقارچ**

۳۳ — پشت مازه را حلقه حلقه بکلفتی یك انگشت بریده
مانند کتلت درروی گریل یامیل آهن کباب کنند بعد ازچهار
دقیقه بر گردانند که طرف دیگرش پخته شود بعد قارچ را
در آب لیمو خوابانده و پخته در ظرف کشیده کبابهای

پشت مازه را اطرافش گرم گرم چیده سر سفره برند

Choucroute. **گوشت و کلم**

۳٤ — نیم من گوشت گوساله باسر سینه گرفته و در
کمی روغن تفت دهند قدری آب در آن ریخته بپزندو
بعد ازدوساعت یك کلمی که تخمیناً یکمن وزن آن باشد
خورد کرده در دیك ریزند و آب دیك نیز بسیار کم باشد
زیراکه کلم رفته رفته آب پس میدهد نمك و فلفل بقدر
کفایت باقدری چهارادویه (۳۰۱) ورب بادمجان فرنگی و یکدانه
فلفل قرمز خورد کرده در دیك ریزند تاپخته شود گوشت
را هم قطعه قطعه و هم یك پارچه طبخ کنند در صورت
اخیر آشپز در وقت کشیدن غذا گوشت را ورق ورق
بریده اطراف کلم چیده سر سفره برند

Veau cuit dans son jus.

گوشت گوسالهٔ بریان شده

۳۵ — قدری گوشت گوساله را اولا از دو طرف در
روغن تفت دهند وبعدقدری پیاز وچهار سبزی (۳۰۲) و
نمك و فلفل و چهار ادویه و چند قطعه زردك باکمی آب

در دیك ریخته باتش ملایم بپزند و هرگاه آب روغن را
غلیظ دوست داشته باشند بعد از پختن گوشت را درآورده
در آب روغن قدری آرد با سیب زمینی حل کرده ریخته
بهم زده تا از هم باز شود و بعضی قدری رب با دمجان
فرنکی هم میریزند و گوشت پخته را مجدداً در دیك انداخته
سر بار گذارند تا چند دقیقه بعد کشیده سر سفره برند

کلهٔ گوساله — Tête de veau.

۳۶ — سر گوساله را بعد از شست و شوی در آب سرد
گذاشته بعد کمی آب جوش آورده دو قاشق آرد در آن
ریخته بهم زده و سر گوساله را در آب جوش انداخته
نمك و فلفل و چهار سبزی (۳۰۲) و دو پیاز و زردك در آن ریخته
بگذارند بهمین قسم تا چهار ساعت بجوشد و باید تنك
آب باشد بعد پوست زبان را کنده تمام را در ظرفی
نهاده سر سفره برند سبب اینکه گفته شد باید تنك آب
باشد از این جهة است که خوردن آب کله معمول نیست

سس جهة کلهٔ گوساله — Sauce.

۳۷ — در ظرفی قدری از آب کله ریخته با نمك و فلفل
و سرکه و قدری روغن زیتون و پیاز چه خورد کرده
سر سفره برند هر که طالب باشد با کله گوساله بخورد و علت آنکه
دستور العمل این خوراکها از گوشت گوسالهٔ داده شده آنستکه
خوردن گوشت گوساله جوان و چاق هیچ نسبت بگوشت گوسفند
ندارد و اشخاصیکه عادت ندارند محض اینکه دو مرتبه بخورند
گوشت آنرا بر گوشت گوسفند ترجیح خواهند داد و الا این
خوراکها را با گوشت گوسفند یا بره هم طبخ میتوان داد

گوشت آب پز — Du bouilli.

۳۸ — گوشت آب پز چنانکه سوپش صرف شد خود
گوشت را یکپارچه گرم در ظرف گذاشته کلم و زردك
و سبزی آلاتی که در سوپ پخته شده اطرافش چیده سر سفره
برند این غذا معلوم است در خانواده بخرج غیره یا مهمان
داده نمیشود مگر باقسامیکه گفته میشود آنوقت گوشت آب
پز را طوری ترتیب داده که بشود بخرج همه کس داد

گوشت آب پز تفت داده — Bouilli en mironton.

۳۹ — گوشت آب پز را بعضی گوشتیکه آبش جهة سوپ

کرفته شده خوب خورد کرده یا ورقه ورقه بریده چربی
ورك و ریشهٔ کوشت را خارج کرده و چند دانه پیاز را
خورد کرده در قدری روغن سرخ کرده قیمه را با کمی
آردو نمك و فلفل و چهار ادویه وجعفری خوردکرده
در آن ریخته اکر آبکوشت باشد بقدر یك پیاله آبکوشت
والا آب کرم و بعضی یك فنجان آب لیمو در آب داخل
کرده در آن ریزند و بقدر بیست دقیقه سر بار کذاشته
بعد کشیده سر سفره میبرند و اکر آب لیمو نریزند قدری
رب بادمجان فرنکی ریزند

Bouilli à la sauce piquante. بوئی باسس تند

۴۰ — کوشت آب پز را ورقه ورقه کرده بطور
سابق در دیك ریزند بایك استکان آبکوشت اکر موجود
باشدوالا باآب کرم مدت ربع ساعت طبخ داده بعد درظرف کشیده
سس پیکانت (۱۴۵) رویش ریخته سر سفره برند

Bouilli à la sauce tomates.

بوئی باسس تمات (بادمجان فرنکی)

۴۱ — کوشت آب پز را بطور سابق حاضر کرده سس

بادمجان فرنکی غلیظ ساخته رویش ریخته سر سفره برند

Bouilli aux pommes de terre.

بوئی باسیب زمینی

۴۲ — کوشت آب پز را خورد کرده سیب زمینی بقدر
کفایت پاك کرده خورد کنند بایك پیاز و روغن داغ
تفت دهند بعد از ربع ساعت کوشت را داخل کنند بارب
بادمجان فرنکی و نمك و فلفل با کمی جعفری قیمه کرده
همینکه سیبها پخته شد سس را چشیده که ادویه اش بقاعده باشد

Bouilli en blanquette. بوئی باسس تخم مرغ

۴۳ — کوشت آب پز را خورد کرده قدری روغن در
دیك ریخته هنوز داغ نشده کوشتهارا در آن ریزند و یك
قاشق آرد هم پاشیده خوب مخلوط کنند و نمك و فلفل
و چهار ادویه و قدری آب کرم در آن بریزند دو سه
دقیقه طبخ کفایت میکنند بعد زردهٔ یك تخم مرغ در
بشقاب خوب زده و قدری سرکه و کمی جعفری وپیازچه
خورد کرده ریخته و بهم زده تا بازردهٔ تخم مرغ مخلوط
شود دیك را پائین آورده اجزارا داخل کرده دو مرتبه

دیگ را بقدر یکدقیقه سر بار گذارند زیرا که اگر بیشتر بماند
میبرد بعد در ظرف کشیده سر سفره برند

Bouilli en boulettes. بوئی شامی

۴۴ — گوشت آب پز سرد را قیمه کرده قدری نان خشك کوبیده با قدری پیاز چه و جعفری خوب قیمه کنند یك تخم مرغ را با سفیده خوب زده با تمام اجزأ گوشت داخل کرده مانند خمیر مالش داده بعد گوشت را بترکیب شامی یا مانند کوبیده گلوله کرده در آرد غلطانده و در روغن سرخ کنند بعد در آورده در ظرفی گذارند و در روغن باقی مانده و هر گاه نمانده باشد قدری روغن دو باره ریخته کمی پیاز حلقه حلقه کرده سرخ نموده بدون اینکه بسوزد گرم گرم روی شامیها ریخته سر سفره برند

Bouilli en gratin. بوئی با جعفری پیاز

۴۵ — گوشت آب پز سرد را ورقه ورقه کرده قدری پیاز و جعفری خوب خورد کرده و قدری نان خشك کوبیده در اجزأ داخل کنند بعد قدری روغن در

بشقاب مس ریخته نصفهٔ اجزا را روی روغن پاشیده با کمی نمك و فلفل بعد گوشتها را چیده و قدری از همان اجزأ روی قطعهای گوشت پاشیده و اگر روغن کم باشد قدری روغن هم بروی اجزأ ریخته و بشقاب مس دیگر روی آن گذاشته آتش در پشت بشقاب بالائی ریخته که از دو طرف بپزد بعد از چند دقیقه ظرف بالا را برداشته خوراك را در ظرف دیگر برگردانده سر سفره برند

Bouilli en salade. بوئی سالاد

۴۶ — گوشت آب پز سرد را بدون چربی خورد کرده نمك و فلفل و سرکه و روغن زیتون و قدری جعفری خورد کرده در آن ریخته صرف کنند

Boulettes aux tomates. کوبیده باسس بادمجان

۴۷ — ده سیر گوشت را از رگ و ریشه پاك کرده با دو پیاز و کمی نمك و فلفل کوبیده بعد یك قاشق کوچك آرد و دو دانه تخم مرغ و چهار ادویه و کمی جعفری قیمه کرده و اگر کرفس باشد بهتر است در آن ریخته خوب بهم زده بعد کم کم گوشت را برداشته شامی مانند

بتر کبب نصف سیب بزرك درست کرده در روغن سرخ
کنند کمی آب با رب بادنجان فرنکی در آن ریخته بقدر
نیمساعت بپزند و اکر بادنجان تازه باشد بهتر است چند
دانه وسبده را ازمیان نصف کرده در روی شامی بچینند
تاپخته شود این قسم خوراك باید خشك نباشد بلکه باید توجه
کرد که سس دار باشد

Gigot de mouton. ران کوسفند (ژیگو)

۴۸ — ران کوسفند را کرفته پی و استخوان و ماهیچه
را بریده که همان ران مربع باقی ماند سه و چهار تکه سیر
در او فرو کرده قدری روغن در دیك ریخته ران را از
دوطرف سرخ کنند بعد قدری آب درآن ریخته که نصف
کوشت را بکیرد نمك و فلفل و قدری چهار ادویه (۳۰۱)
و رب بادنجان فرنکی درآن ریخته بدین قسم چهار ساعت
بپزند و کاهی در دیك نظر کنند که ته نکیرد و اکر ضرور
باشد کمی آب کرم ریخته و این خوراك از غذاهای
لذیذ است اکر درست طبخ کنند که دود نزند و ته نکیرد
و بعضی سیب زمینی های بسیار درشت را پوست کنده

در روغن سرخ کنند و نیمساعت قبل از کشیدن باید
سیب ها را در دیك ریخته که وقت کشیدن با هم سر سفره
برند بجهة سیب زمینی ها قدری نمك باید زیادتر ریخت و این
خوراك تا دو روز خوب میماند دفعه اول را کرم ورقه
ورقه کرده باسلاد یا خردل یا ترشی خورده و روز بعد
سردش را ورقه کرده صرف کنند چند دانه سیر را در
کوشت فرو کنند بجهة خوش طعمی آن بعضی سیر را با کمی
جعفری قیمه کرده در کوشت فرو کنند قسم دیکر پختن
ران کوسفند بطور بف آلا مد نمرهٔ (۱۳) قسم دیکر پختن
ران کوسفند بطور بف مارینه نمرهٔ (۱۴)

Emincé de gigot à la sauce piquante.

ژیگو یا ران کوسفند با سس تند

۴۹ — بقی ماندهٔ کباب را ورق ورق بریده روی هم
در ظرفی جمع کرده بدون چربی بعد سلاد خیار یا کاهو
یا چقندر را یا سلاد دیکر که در فصلش یافت شود در اطرافش
چیده بعدد شش زردهٔ تخم مرغ سفت را بایك زردهٔ تخم
خام درهم حل و مخلوط کرده کمی خردل ساخته و روغن

زیتون و سرکه و کمی طرخان و قدری جعفری و پیازچه
را قیمه کرده تمام را در هم آمیخته روی غذا ریخته
بعد سفیده های تخم مرغ پخته را قیمه کرده روی آن
پاشیده سر سفره برند میزان ساختن سس بسته بمقدار کباب است

Emincé de gigot avec salade.

ژیگه با سالاد

۵۰ — قسم دیگر تمام گوشت را بقدر کفایت ورق
ورق بریده در وسط ظرفی روی هم چیده بعد سس
بلانش معتبری (۱۳۸) درست کرده روی گوشت ها ریزند
و سالاد خیار یا کاهو یا چغندر یا سالاد دیگر درست
کرده در اطراف گوشت بوضع خوش چیده سر سفره
ببرند بسیار مطلوبست

Emincé de gigot en mironton.

ژیگه تفت داده

۵۱ — هر گاه میل بخوردن ساده دارند سرش نکنند تمام
گوشت ها را از استخوان سوا کرده خوب خورد کرده
بهمان قسم که گوشت آب پز را دستور العمل داده رفتار نمایند

کباب کتلت Cotelettes grillées.

۵۲ — گوشت تازه جهة کتلت خوب نمیشود لابد باید
گوشت بیات باشد برای اشخاص ضعیف البنیه چربی کتلت
را باید گرفت که زود تر هضم شود کتلت از خوراکهای
بسیار لذیذاست ولی مشکل است عمل آوردن آن استخوان
کتلت نباید بلند تر از یك انگشت باشد و دنده ها را
هر یك بیك با گوشت پشت مازه با چاقو از هم جدا کرده
و گوشت را از بالای استخوان تراشیده و در پائین جمع
کرده و خورده استخوانها را به کلی جدا کنند و هر دو
طرف گوشت را با کارد خوب زده نمك و فلفل بقدر
کفایت پاشیده و در آتش روی منقلها چیده یکطرفش که
پخته شد طرف دیگر آن را بگذارند و همان یك دفعه
بر گرداندن کفایت میکند زیرا که خوبی و نرمی
کتلت در این است که آبدار باشد و خیلی پخته نشده
باشد تقریباً ده دقیقه طبخ کفایت میکند بردن کتلت
بر سر سفره از بابت اینکه دست مهمان در وقت برداشتن
یا خوردن چرب نشود آن استخوان کتلتها را با کاغذ سفید

بسته در بشقاب چیده و دسته اش را هم قدری از بشقاب
بیرون گذاشته که برداشتن آن جهة مهمان آسان باشد

Cotelettes aux pommes de terre.

کتلت با سیب زمینی

۵۳ — کتلت را بطور فوق پخته و سیب زمینی را ورق
ورق کرده سرخ کرده در ظرفی ریخته کتلت ها را
اطرافش چیده سر سفره برند

Cotelettes aux épinards. کتلت با اسفناج

۵۴ — کتلت را بطور دستورالعمل درست کرده اطراف
پوره اسفناج چیده سر سفره برند

Cotelettes à la jardinière.

کتلت با سبزی آلات

۵۵ — بقدر کفایت لوبیای سبز تازه با پوست را الیفهایش
را گرفته اریب بریده مانند لوز باریك با کمی نمك و آب بار
کنند تا پخته شود بعد آبش را خارج کرده بقدر یکپیاله
از آب خودش و یك قاشق آرد در آن داخل کنند و
بهم زنند بعد از چهار پنج دقیقه دو قاشق جعفری قیمه

کرده در آن پاشیده سس بلانش را ترتیب داده در
دیك ریزند بعد از دقیقهٔ در ظرف کشیده کتلت ها را
بطور فوق پخته در اطرافش چیده سر سفره برند

Cotelettes panées. کتلت سرخ کرده با آرد و تخم

۵۶ — دنده ها را بهمین قسم که گفته ایم باید حاضر
کرد بعد قدری نان دو آتشه نرم کوبیده و دو زردهٔ
تخم در ظرفی خوب زده کمی نمك و فلفل در آن ریخته
دنده ها را در زردهٔ تخم زده چند برك جعفری بدو طرفش
پاشیده بعد در نان خشك کوبیده غلطانده در روغن سرخ
کنند بعد در ظرف چیده سر سفره برند ولی توجه نمایند
که زیاد برشته نشود

Cotelettes en papillotes. قسم دیگر

۵۷ — همینکه دنده ها را بطور معمول حاضر کردند
دو طرفش را بقدر یك بسته روغن مالیده در قدری
نان خشك کوبیده غلطانده نمك و فلفل پاشیده قدری
پیازچه و جعفری خورد کرده بر دو طرفش پاشیده بعد
تکهٔ کاغذ سفیدی را برداشته یکطرفش را با روغن چرب

کرده و کتلت را در آن درست پیچیده تا نزدیك استخوان
و بعد در لفافهٔ نازکی پیچیده در سر مبلهای آهن روی
آتش کذارده این طرف و آن طرف بر کردانده بقدر
سه ربع ساعت آنکاه لفافهٔ رو را بر داشته باکاغذ سفید
درظرف کذاشته سر سفره برند

Cotelettes aux petits pois.

کتلت بانخود فرنکی

۵۸ — کتلت را بطور نمرهٔ (۵۲) درست کرده نخود
فرنکی را هم از قرار نمرهٔ (۱۷۶) درست کرده درظرف
ریخته کتلت ها را در اطرافش چیده سر سفره برند و
هرکاه نخود مال فرنك در قوطی حلبی بوده باشد همان
قوطی‌را چند دقیقه قبل از کشیدن غذا در آب جوش
کذارند تا خوب کرم شود آنوقت سر قوطی‌را باز کرده
آب نخود را تمام خارج کرده نخود هارا در ظرف ریخته
کتلت باغذأ دیکر را اطرافش چیده سر سفره برند

Pieds de mouton.

پاچهٔ کوسفند

۵۹ — پاچه هارا درست شست و شو داده و موی‌دزدهٔ

لای ناخن را در آورده بعد بار کنند اقلا پنج و شش
ساعت طبخ لازم دارد و در وقت طبخ نمك و فلفل و
دوسه دانه پیاز و سه چهار دانه میخك و چهارسبزی (۳۰۲)
در آن ریخته جهة خوش‌مزه‌کی آن بعد از طبخ از دیك
در آورده استخوانهای بلند را کشیده از وسط دوحصه
کرده بعد از هر قسم سس که خواهند از قرار مذکور با
این پاچه صرف کنند

Pieds de mouton frits.

پاچهٔ سرخ شده

۶۰ — پاچه های پخته‌رااز میان دو حصه کرده و در آرد
زده در روغن داغ سرخ کرده درظرفی کذاشته قدری پیاز حلقه
حلقه کرده در روغن سرخ کنند و کمی سرکه بانمك وفلفل در آن
ریخته واین سس را روی پاچه‌های سرخ کرده ریخته سر سفره برند

Pieds panés.

پاچه بازرده تخم مرغ

۶۱ — هما نقسمیکه در نمره (۵۶) بجههٔ حاضر کردن دنده
کوسفند دستورالعمل داده ایم پاچه را حاضر کرده سر سفره
برند باپوره اسفناج هم صرف کردن معمولست

Pieds de mouton à la sauce tomate.

پاچهٔ گوسفند با سس تمات

٦٢ — قدری روغن داغ کرده پاچه های پخته را ازمیان
دوحصه کرده دردیك وریزند یك قاشق آرد و نمك وفلفل
وچهار ادویه درآن پاشیده و رب بادنجان فرنگی را بقدر
کفایت درآب حل کرده روی پاچه‌ها ریزند وبعد ازچند
دقیقه طبخ کشیده سرسفره برند

Gelée de tête de mouton. کلهٔ گوسفند

٦٣ — کله وپاچه گوسفند را باشکمبه چنانکه معمولست
خوب شست وشو داده تنك آب بارکرده بعد ازانکه خوب
پخته شد ظرفهای متعدد حاضر کرده تمام گوشت وبنا
گوش وکله وزبان را با گوشت پاچه خورد کرده در کاسه
بزرك ریخته قدری شکمبه قیمه کرده روی آن ریخته نمك
وفلفل قدری زیاد تر باچهار ادویه در آن پاشیده اجزا را
خوب مخلوط هم کرده ظرفهارا تا نصفه ازآن گوشتها ریخته
بعد دربعضی ظرفها آب پاچه ساده روی گوشت ریخته در
بعضی دیگر آب پاچه را با آب تمر مخلوط کنند بعد در روی
گوشت درظرفها ریزند و میزان آب کاسه آنست که دریك

کاسه ماست خوری که نصفش گوشت‌های مخلوط کله است
یك ملاقه آب پاچه کافیست بعد آن ظرفها را جای سرد
گذارند تا بسته شود پس ازبسته شدن کاسه هارا درظرف
دیگر برگردانند تا یکپارچه ژله درظرف برگردد واین قسم
خوراك تا دو روز خوب میماند و بسیار لذیذ است ولی
باید زمانی که اجزا را مخلوط کنند ان را بچشند که نمك و
فلفل آن کم نباشد بلکه نمك وبخصوص فلفل قدری ازقرار
معمول بیشتر باشد ودروقت غذا هرقدر که لازم دارند سر
سفره برند باچاقو ورقه ورقه بریده صرف نمایند

Foies et rognons en ragout.

دل وقلوهٔ خورد کرده

٦٤ — اگر دل و قلوه را بخواهند یکپارچه بپزند باید در
هریك سه چهار فتیله چربی گوسفند کشیده بعد آن را
بپزند و اگر بخواهند خورد کرده بپزند فتیلهٔ چربی لازم
ندارد در وقت پختن باید قدری روغن درظرف داغ کنند
و یك قاشق آرد درآن ریزند و بهم زنند تا نسوزد دل
و قلوه را در آن تفت دهند پس از آنکه رنك آن سرخ

کشت قدری آب گوشت یا آب گرم ریزند بعد رب بادمجان
فرنگی وقدری پیاز حلقه کرده نمك و فلفل وچهار ادویه
(۳۰۱) در آن داخل کنند و باتش ملایم طبخ دهند
گاهی سرکشی نمایند که ته نگیرد و نسوزد واگر لازم
باشد قدری آب گرم با آن اضافه کنند ولی این خوراك
باید قدری سس دار باشد بعد که حاضر شد کشیده سر سفره برند
هرگاه بخواهند دل و قلوه را در وسط پوره یا در وسط کتلت
ریزند باید هم کم سس تر باشد و هم تکه ها کوچك تر باشد

Foies et rognons en salmis.

دل قلوه با آبلیمو (فرنگی ها اغلب خوراکها را شراب در
عوض آبلیمو میزنند)

۶۵ — چهار دل وقلوه را خورد کرده با پیاز زیادی در
روغن تفت دهند بعد کمی آب گرم یك قاشق آرد و یك
فنجان قهوه خوری آب لیمو قدری نمك وفلفل داخل
کرده بگذارند تا پخته شود گاهی سرکشی کرده که نسوزد

Agneau roti.

بره کباب

۶۶ — برهٔ شیرمست که تقریباً یك من الی دو من گوشت

داشته باشد کشته و شکمش را خوب تمیز کرده قدری شاه
بلوط را کباب کرده در شکمش ریخته بدوزند بعد همان
طور درست در دیك گذاشته در روغن دو طرفش را
سرخ کنند چهار ادویه (۳۰۱) و کمی زعفران و نمك
بقدر کفایت رویش پاشیده بعد کمی آب در دیك ریخته
دم کنند بقدر دو ساعت با آتش ملایم تا خوب بپزد واگر
فر گرم حاضر باشد در فر پخته شود بهتر است بعد در
ظرف مخصوص درست کشیده یك دسته جعفری در دهان
بره گذاشته سر سفره برند بسیار مطلوبست

Manière de faire les saucisses. سوسیس

۶۷ — ساختن سوسیس یا قورمه اگر چه در هر فصل ممکن است
ولیکن بهتر آن است که در ابتدای زمستان درست کنند
تا آذوقهٔ تمام زمستان باشد و طریقهٔ بهتر در ساختن
سوسیس آنست که گوشت خوبی تحصیل کنند و شاگرد
آشپزی را در منزل آورند و گوشت را از رگ و ریشه و
غدد سوا کرده با ترازو محض آنکه از آن میزان درستی
بدست آورند بکشند بعد مانند گوشت قیمه وا داوند که

شاکرد آشپز آن را قیمه کند و دنبه را نیز علیحده بطور
کوشت قیمه کند کوشت و دنبه و سایر اجزأ در ساختن
سوسیس از قرار شرح ذیل است

کوشت ران چرب (یکمن) — دنبه (یك
چارك) — فلفل کوبیده (٥ منقال) —
چهار ادویه (٦ منقال) — فلفل درست (یك
منقال) — آب لیمو (دو فنجان قهوه خوری)
سیر (دو دانه) —

بعد از آنکه کوشت و اجزأ تمام حاضر شد کم کم دنبه را
روی کوشت ریخته بانمك و فلفل وچهار ادویه مالش دهند
که خوب مخلوط هم شود بعد آب لیمورا هم در اطرافش
ریخته مالش دهند که خوب بجسم کوشت رود بعد روده
های حلال کوسفند را کرفته چند دقیقه در آب کرم
کذاشته که نرم شود بعد از آب در آورده از درون و
بیرون روده ها را خوب شسته تا کثافاتش بالمره خارج
شود بعد ته روده ها را باریسمان بسته اجزأ را کم کم کلوله
کرده در روده چپانده همینکه بقدر یك وجب چپانده

شد بادست مالش داده که کوشت خوب روی هم جمع
کردد و فضأ خالی در اندرون روده باقی نماند بعد از آن
آخر پر شده کی را ببندند و بالای آن را بطریق اول
کوشت بریزند و خوب مالش دهند که بهم چپیده شود
همینکه بقدر یکوجب شد ثانیا آخر پرشده کی را ببندند باین
طریق تقریباً هر روده را پنج شش وجبش بسته میشود
ولی باید دقت کرد که روده پاره نشود واکر جائی از روده
پاره شد باید از نقطهٔ پاره کی روده را مقراض کرده دور انداخت
تا هوأ خارجی بکوشت داخل نشود زیرا که اکر هوا بکوشت
تصرف کند زود متعفن میشود هر یك از این بسته ها را
سوسیس کویند بعد از پر شدن سوسیس ها را برده در دود
کش اجاق آشپز خانه بفاصلهٔ یکزرع و نیم بالای اجاق
مطبخ بیاویزند سه چهار هفته بهمین قسم بکذارند تا خوب
دود خورده شود بعد در جای بی رطوبتی یا در خمی
آویخته در وقت ضرورت هر چند دانه که لازم است صرف نمایند

Cuisson des saucisses.

1ère méthode — سوسیس پخته (قورمه)

٦٨ — سوسیس خوب دود خورده را رسم نیست که بپزند بلکه همین قسم با چاقو باید ورقه ورقه نازك بریده در بشقاب ریخته سر سفره برند

2 ème méthode. قسم دیگر

٦٩ — سوسیس اگر تازه باشد ورقه ورقه کرده روی میل آهنین در آتش سرخ بقدر یك دقیقه دو طرفش را گرم کرده برداشته سر سفره برند

Saucisses sautées au beurre.

سوسیس در روغن سرخ کرده

٧٠ — قدری روغن را داغ کرده یك سوسیس یا بیشتر از رشته سوسیس را بریده چهارپنج طرفش را باچنگال سوراخ کنند و در روغن اندازند تا روغن سوسیس هم در وقت پختن بیرون آید و هم بخار در مغز سوسیس اثر کند و همه اطرافش را سرخ کنند ولی پنجدقیقه بیشترطبخ لازم ندارد بعد در آورده در ظرف گذاشته سر سفره برند و باید در سر سفره خود میزبان با چاقو ان را ورقه ورقه کرده صرف نمایند

Saucissons sautés au beurre.

سوسیس باریك سرخ کرده

٧١ — روده‌های باریك گوسفندیا مرغ را که بعداز پرشدن بکلفتی شصت بیشتر نباشد تحصیل کنند و اجزاء را بقسمی که در نمرهٔ (٦٧) گفته شد در انها بچپانند چون این روده ها باریك هستند رسم نیست که انها را دود بدهند بلکه تازه تازه آنها را در روغن سرخ کرده صرف کنند زیراکه بواسطهٔ دود دادن زود خشك میشوند پس باید پیش از دو سه روز از انها تهیه نکرد

Saucisses à la purée. سوسیس باسیب زمینی

٧٢ — سوسیس را بطور پیش سرخ کنند در اطراف پوره سیب زمینی یا اسفناج چیده و روغنش را در وسط پوره ریخته سر سفره برند بسیار معمولست

Saucisses à la choucroute. سوسیس باکلم

٧٣ — سوسیس را بطور معمول سرخ کرده وشوکروت پخته را گوشتهایش را خارج کرده درظرف ریخته وسوسیس سرخ کرده را اطرافش چیده سر سفره برند وهرگاه

شوکروت پخته حاضر نباشد کلم بقدر کفایت و کمی نمک
و فلفل در آب پخته کرده بعد از دیك بیرون آورده قیمه
نموده قدری ادویه یا رب بادنجان فرنگی باوزده در روغن
تفت دهند و درظرف کشیده سوسیس های سرخ کرده را
در اطرافش چیده سر سفره برند

Manière de faire les boudins. بودن

۷٤ — بهمان قسم که رودهٔ سوسیس را از اجزأ مذکوره
باید پر نمود روده بودن را نیز باید از همان اجزأ پر ساخت
مگر آنکه در بودن نباید آب لیمو داخل کرد و درعوض
آن در بعضی پیاز قیمه کرده داخل کنند و در برخی
سیر یا گوشت ممزوج نمایند و بودن را از آن پر کنند
و(بودن را بهمان قسمها یکه در طبخ سوسیس گفته
شد میپزند وفرنگیها اغلب عوض گوشت خون استعمال میکنند)

Jambon. ران شکار یا حیوان دیگر

۷۵ — ران را درست جدا کرده دوطرفش را خوب نمک
مالیده در ظرف سر پوشیده میان نمک قریب پنج هفته
خوابانده بعد از نمك در آورده در یك ورق کاغذ

پیچیده بالای دود کش اجاق در صورتیکه همه روزه اجاق
آتش شود قریب یکماه آویزان کنند بعد از بالای دود
کش برداشته در یك ورق کاغذ دیگر پیچیده زیر خاکستر
گذارند باین معنی که در طشت یا دیگی خاکستر ریخته ران
را در آن نهاده رویشرا خاکستر ریخته بعد از یکماه در
آورده جای خشکی آویزند اگرچه عمل آوردن آن زحمت
دارد و دو سه ماه طول میکشد ولی دوامش هم از یکسال
بیشتر است و چون عمل آوردن یکدانه یا بیشتر فرقی در
زحمت شخص ندارد پس اشخاصیکه درست میکنند بهتر
آن است که یك دفعه چند دانه درست کنند تا از زحمت
درست ساختن مدتی آسوده باشند تاوقتی که دست نخورده
است میماند و فاسد نمیشود همین که بنای بریدن و خوردن
آن را گذاشته لا بد باید در ظرف سر پوشیده گذارند که
هوا در آن اثر نکند و زود فاسد نشود — ولی تا دو سه
هفته خوب میماند — طریق خوردن — اغلب مردم ران را
ورقه ورقه نازك بریده با خردل یا ترشی یا اینکه خالص با
نان صرف میکنند

ران سرخ کرده Jambon cuit. 1ère méth.

٧٦ — ران را ورقه ورقه نازك بریده در روغن دو طرفش را خوب سرخ کرده بردارند بقدر چهار الی پنج دقیقه بیشتر طبخ لازم ندارد

قسم دیکر Jambon cuit. 2ème mèth.

٧٧ — بعد از آنکه چهار پنج روز در نمك ماند بیرون آورده در بالای اجاق آویخته و بعد از ده روز که دود خورده شد هرکاه بخواهند خودصرف کنند یا بخرج میهمان بدهند ممکن است — و طریقهٔ طبخ آن چنان است که کمی آب را جوش آورده نمك و فلفل در آن ریخته ژانبن را یا نصف ژانبن را بریده بازردك و پیاز با چهار سبزی (٣٠٢) و نیم بغلی آب لیمو در دیك ریخته چهار ساعت باتش ملایم بپزند و کاهی سرکشی کنند که زیاد پخته نشود بعد در آورده در ظرف کذاشته سر سفره برند و میزبان با کارد ورقه ورقه بریده صرف نمایند

کلهٔ کوسفند (کشن). Fromage de cochon .

٧٨ — کله را خوب پاك کرده و تمام پوست کله را از زیر

ورو باچاقو پوست کنند پوست کله را بهم دوخته دهانشرا باز کذاشته بعد کوشت و زبان و غیره کله را خوب قیمه کرده و اکر کم باشد کوشت و چربی دیکر اضافه کنند تا پوست کله پرشود نمك وفلفل و چهار ادویه و لیمو عمانی با چند دانه فلفل سیاه درست نیز داخل آن کنند بعد دو حصه سیر کوبیده دردوفنجان آب لیمو داخل کنند همینکه جرم سیر ته نشست آب لیمورا درقیمه داخل کنند وخوب چنك زنند که همه مخلوط هم بشوند بعد پوست کله دوخته شده را ازآن اجزا پرکنند وکله را در دستمال بسته درآب جوش اندازند که ازهم نپاشد وچند دانه زردك و پیاز و چهار سبزی بانمك وفلفل اکر باز لازم باشد در آن ریخته باتش ملایم چهار ساعت طبخ دهند ولی باید تنك آب باشد بعد در آورده در ظرف کذاشته بعد از پنج دقیقه دستمالرا باز کرده خارج کنند کمی آب کله را هم باطراف کله ریخته بدون زردك وپیاز وچهار سبزی این کار را باید دوساعت قبل از نهار کرد تا خودش را خوب بکیرد یعنی مانند ژله بسته شود بعد سر سفره برده ورقه ورقه بریده

صرف کنند واین خوراك تا دو سه روز میماند ومطلوبست
میزانیکه بجهة طبخ جمیع خوراکها کفته شد اعتباری
ندارد بلکه میزان درست چشم و دست شخص آشپز است
که کاهی در دیك سر کشی کرده و بچنکال غذا را
امتحان کنند که پخته شده یا هنوز قدری پختن
آن مانده است

Poule en daube.

مرغ سرخ شده

۷۹ — قدری روغن را داغ کرده مرغ پاك کرده را در آن
انداخته تفت داده دو پیاله آب و نمك وفلفل و یك پیاز و
یك زردك و دو میخك و یك برك غار اکر ممکن باشد در
آن ریخته باتش ملایم بقدر دو ساعت طبخ دهند وکاهی
مرغ را در دیك اینطرف و انطرف کردانده که ته نکیرد
واکر لازم بشود قدری آب کرم در دیك ریزند و هرکاه
پیش از وقت پخته شد سبزی آلات را بیرون آورده
دیك را کنار کذارند تا وقت کشیدن غذا کرم
کرده بکشند

Poule au riz.

مرغ با برنج

۸۰ — بطریق آب کوشت مرغ که در نمرهٔ (۲) کفته
شد پخته مرغ را از دیك بیرون آورده سه سیر برنج را
خوب شسته واکر پیش ازوقت درآب بخیسانند بهتراست بعد
برنج را در آب کوشت خالص با کمی چهار ادویه و نمك
و فلفل و رب بادنجان فرنکی ریخته با آتش ملایم بقدر
نیم ساعت بپزند باین قسم که شله دانه وزنده نباشد نه زیاد
رقیق ونه زیاد غلیظ باشد واکرهم غلیظ شده باشد قدری
آب کرم در آن ریزند واکر زیاد شل باشد دو سه دقیقه
بیشتر روی آتش بکذارند بماند وقبل از کشیدن غذا دو سه
دقیقه مرغ را درمیان شله کرم کرده بعد شله را درظرف
کشیده وآن مرغرا در وسط شله کذاشته سر سفره برند و
بعضی مرغ پخته شله را قبل از نهار درآورده در روغن
بقدریکه رنك آن سرخ شود تفت دهند و روغن باقی مانده
را روی شله ریخته درمجلس برند یك مرغ بجهة چهار پنج
نفر معمولست هرکاه جمعیت بیشتر باشد باید برعدد مرغ
افزود این نوع طبخ هم برای اطفال و هم برای پیره
مردان بسیار مطلوب ونافع است

مرغ آب پز

Poule bouillie.

۸۱— مرغرا چنانکه گفته شد در نمره (۲) پخته در ظرف گذاشته سر سفره برند و با نمك وفلفل صرف کنند یا این که درظرف مخصوص قدری پیاز چه خورد کرده نمك وفلفل وقدری روغن زیتون و سرکه ریخته بهمزده با مرغ آب پز سر سفره برند ویا این که مرغ آب پز سرد را خورد کرده در ظرفی چیده سس بلانش یا سس مایونز رویش ریخته سر سفره برند و اقسام اخیر معمول تر است (سسهارا ملاحظه نمائید)

Fricassée de poulet.

جوجهٔ پخته با سس

۸۲ — جوجه یا مرغ درست یا خورد کرده را در کمی آب بار کرده قدری نمك و فلفل وچهار ادویه وچهار سبزی در آن ریخته تا یکساعت ونیم با آتش ملایم بپزد و گاهی ملتفت شوند که پخته است یانه بعد کمی روغن داغ کرده قدری آرد در آن ریخته دو دوره تفت دهند بعد قدری از آب گوشت مرغ درآن ریخته بهمزده سس را چشیده که نمك وادویه آن موافق باشد بعد تکه های مرغرا با

چنگال در سس انداخته و دو زرده تخم مرغرا در ظرفی خوب زده قدری آب غوره یا آب لیمو درآن ریخته دردیك ریزند وهمان لحظه دیك را ازسر بار برداشته بهمزنند زیرا که اگر درسربار بماند بعد ازریختن تخم آبغوره بریده میشود بعد درظرف ریخته سر سفره برند

Fricassée aux champignons.

فریکاسه با قارچ

۸۳ — اگر فصل قارچ تازه باشد بهتر والا قارچ خشك را قبل از وقت درآب گرم خیسانیده پس از آن که خیس خورد آبش را کشیده در روغن چند تفتی داده بعد دو جوجه پاك کرده هریکیرا چهار قطعه نموده در روغن کمی تفت بدهند وداخل قارچ نمایند قدری آب گرم ونمك و فلفل ورب بادمجان فرنگی یا آب تازه آن را با چهار ادویه و چند برك جعفری یا کرفس و یك قاشق آرد درآن ریخته گاه گاه بهم زنند که ته نگیرد واگر آب لازم بشود باز کمی بریزند تا پخته شود و این غذا کم سس معمول است بسیار لذیذ میشود

Poulet pané. جوجه بقسم کتلت پانه

۸۴ — بعضی بعد از انکه قطعات جوجه را در آب نیم پز کرده چهار قطعه بریده استخوانهای خورد را خارج کرده بقسم کتلت پانه نمره (۵۶) عمل کرده در روغن سرخ می نمایند وقدری زردك پخته را حلقه حلقه یا خلال کرده و چند سیب زمینی را از میان بریده در روغن کمی سرخ کنند ودر ظرفی ریخته قطعات جوجه را وسط چیده گرم گرم سر سفره برند بسیار لذیذ است

Poulet à la bonne femme. جوجه کتبانو

۸۵ — دو سیر زردك را پاك کرده خلال مانند بریده بایك سیر پیاز خورد کرده را در یك سیر ونیم روغن داغ تفت دهند بعد از پنج دقیقه جوجه خورد کرده را بایك استکان آب گرم با نمك و فلفل و بقدر نیم سیر آرد با چند دانه بادمجان فرنگی وسبده خورد کرده در آن داخل کنند و وبهم زنند بعد ازبیست دقیقه طبخ چنانکه پخته است کشیده سر سفره برند

Poulet en salmis. جوجه با چاشنی آب لیمو

۸۶ — جوجهٔ درشت را پاك کرده و خورد کرده با کمی پیاز در روغن تفت دهند قبل از سرد شدن قدری نمك و فلفل و چهار ادویه (۳۰۱) بایك پیاله آب گرم و یك فنجان آب لیمو یاشراب و کمی آرد داخل کرده بهم زنند بعداز ساعتی کمی جعفری خورد کرده در آن داخل کنند اگر قدری آب هم لازم شد داخل کنند بعد از پخته شدن سس را چشیده سر سفره برند

Poulet à la mayonnaise. جوجه بطور مایونز

۸۷ — باقی ماندهٔ طیور را بطور نمرهٔ (۸۴) ترتیب داده در ظرفی روی هم چیده و در اطرافش یك درمیان مغز کاهو و یك تکهٔ زبهی تخم مرغ سفت چیده بعد سس مایونز درست کرده روی غذا ریخته ولی باید توجه کرد که روی کاهو و تخم ها نریزد و یك مغز کاهوی خوش ترکیب را بطوردسته گل بالای غذا نصب کرده سر سفره برند

Poulet à la sauce tomate. جوجه با سس تمات

۸۸ — جوجه را بطور نمرهٔ (۸۶) پخته ولی در عوض شراب وب بادمجان فرنگی یااگر تازه اش ممکن باشد چند

دانه وسپیده اش را حل کرده از الك در کرده داخل کنند لذیذ شود

طیور بطور ماریناد — Marinade de Volaille.

۸۹ — این قسم غذا محض صرفه وبکار بردن بقیهٔ کوشت طیوراست که از ضیافت پیش باقی مانده است مثلا باقی مانده های کباب و مرغ را استخوانش را خارج کرده بیك میزان بریده باندازه انکشت در ظرفی چیده روی هم دوقاشق سرکه قدری نمك و فلفل رویش ریخته بعد از دو ساعت کوشتها را از سرکه در آورده بعد بقدر دوسیر یا سه سیر خمیر که جهت غذاهای شیرین وکوشت بکاربرند که در نمرهٔ (۳۰۹) طریق ساختن آن مذکوراست در ظرفی ریخته هر تکه کوشت را در آن خمیر زده در روغن داغ سرخ کنند بعد دستمالی در ظرفی تاکرده تمام تکه های سرخ شده را درمیان ظرف روی هم چیده قدری جعفری سرخ کرده روی آنها کذاشته دسته مانند و در ظرف مخصوص سس بادمجان فرنکی مهیا کرده باهم سر سفره برند

کباب جوجه — Poulet roti.

۹۰ — جوجه یا خروس اخته یامرغ را کرفته سینه و رانهایش را دو سه چاقو کشیده نمك و فلفل زده بعد قدری روغن و یك پیاز وکمی نمك وفلفل درشکم جوجه چپانده و دوخته بسیخ کشند و بالهای آنرا روی سیخ به بندند و رانهایش را بشکنند که روی سیخ بسته شود بعد سیخ کباب را پهلوی آتش سرخ قرار دهند نه اینکه روی آتش بکذارند و سیخ را آهسته آهسته بچرخانند تاپخته شود و یك ظرف مس در زیر کباب نزدیك آتش کذارند تا آب روغن که ز کباب میچکد در آن ظرف بریزد باقاشق کاهی روغن را بر داشته روی کباب ریزند و بعضی درروغن کمی آب نارنج یاآب لیمو داخل میکنند و بکباب میزنند بعد در ظرفی کشیده و آب روغن باقی مانده را در روی کباب کرم ریخته سر سفره برند هرکاه آب روغن زیاد باشد تمام آن را نباید ریخت بلکه بقدری که کباب تر و تازه شود کافی است این قسم کباب بسیار لذیذ می شود

Poularde, chapon rôti.

کباب جوجه خروس اخته یا خروس اخته

٩١ — باهمان سس که مرغ و جوجه را صرف میکنند
این طیور را نیز صرف کنند ولی کباب این طیور بسیار
لذیذ تر میشود و شاه بلوط را کباب نموده پوستش را
خوب پاك کرده در شکم مرغ باکمی روغن ریخته بدوزند
و بهمان طریق که در نمرهٔ (٩٠) گفته شد عمل نمایند
و بعضی در ظروفی که زیر کباب میگذارند قدری بلاغ
اوتی پاك کرده در آن میریزند که آب روغن که از کباب
میچکد روی آنها چکد و بعد از آن که کباب حاضر شد
قدری نمك و فلفل و سرکه روی بلاغ اوتی ریخته بهم
زده در ظرف دیگر ریخته کباب را روی آن گذاشته سر
سفره برند واین ازکباب های بسیار لذیذ است

Salmis de pigeon . کبوتر بطور سالمی

٩٢ — سالمی کبوتر بطور سالمی جوجه پخته می شود
مطابق نمرهٔ (٨٦)

Rôti de pigeonneau . کباب جوجه کبوتر

٩٣ — بچه کبوتر پیش از آنکه شروع بدانه خوردن و

پرواز کردن میکنند بکشند شکم و سینهٔ آنرا بشکافند و پاك
کنند نمك و فلفل زده بسیخ کشیده کباب کنند و در
وقت کباب کردن چنانچه بخواهند قدری آب لیمو زنند
باید توجه کرد که بیش از اندازه روی آتش نمانند این
کباب هیچ نسبت بکباب های دیگر ندارد چه در نازکی
و چه در لذت

Canard aux olives . اردك بازیتون

٩٤ — اردك را بقسم نمرهٔ (٩٥) طبخ کرده بعد
زیتونهای سبز درشت را گرفته هسته اش را در آورده در
آب جوش شسته تارفع عفونت و گسی آن بشود پنج دقیقه
پیش از کشیدن غذا در دیك ریخته تا بپزد بعد اردك را در
ظرف گذاشته و زیتونرا اطرافش ریخته سر سفره برند

Canard en daube . کباب اردك

٩٥ — اردك را در روغن داغ تفت دهند و هرگاه شکمش را
ازشاه بلوط پر کنند بهتراست بعد شکمش را دوخته قدری
زردك وپیاز و میخك ونمك وفلفل با قدری آب گوشت
یاآب ملول در آن ریخته بعضی رب بادنجان فرنگی نیزبان

اضافه کنند و گاهی با چنگال همزده که ته نگیرد این غذا
باآتش ملایم اقلا دو ساعت طبخ لازم دارد و در حین
طبخ آشپز باید گاهی با چنگال امتحان کند که پخته شده است یا نه

اردک با نخود فرنگی
Canard aux petits pois.

۹۶ — بعد از آنکه اردک را بطور معمول پاک کردند در
روغن داغ دو طرفشرا سرخ کنند و قدری آبگوشت یا
آب گرم در آن ریزند و طبخ دهند تا نیم پز شود بعد
ده سیر نخود فرنگی تازه را پاک کرده با نمک و فلفل ویک
برگ غار و چهار ادویه (۳۰۱) در آن ریخته و بعضی
چند تکه زردک را هم خورد کرده اضافه میکنند و سس
را بچشند که نمک و فلفل آن بقاعده باشد بعد از طبخ
با اجزا کشیده سر سفره برند یا اینکه اردکرا بطور نمرهٔ
(۹۵) حاضر کرده قوطی حلبی نخود فرنگی را باز کرده
چندی در آب جوش گذارده تا خوب گرم شود و هنگام
کشیدن غذا اردکرا در ظرف کشیده آب حلبی نخود را
خارج کرده نخود هارا اطراف اردک ریخته سر سفره برند

Canard en salmis.
اردک با آب لیمو

۹۷ — اردک درست را پاک کرده پاهایش را بریده دو
پیاز را حلقه حلقه کرده با اردک در روغن تفت دهند
نمک و فلفل و چهار ادویه و چهار سبزی (۳۰۲) بایک
پیاله آب و دو فنجان آب لیموی تازه در دیک ریزند
و طبخ دهند این غذا اقلا دو ساعت و نیم باآتش ملایم
طبخ لازم دارد بعد از پخته شدن چند پارچه نان را لوز
لوز بریده در روغن سرخ کرده اطراف ظرف چیده غذا
را در وسط ظرف کشیده سر سفره برند

کباب غاز
Oie rôtie.

۹۸ — غاز هم بطریق اردک و بطریق نمرهٔ (۹۷) چنانچه
گفته شد طبخ می شود

کباب بوقلمون
Dinde rôtie.

۹۹ — بوقلمون بطریق خروس اخته نمرهٔ (۹۱) طبخ
شود ولی باید باقی ماندهٔ بوقلمون را در روز بعد بطریق
نمرهٔ (۳۹) درست کرده سر سفره برند و یا باسس مایونز
صرف کنند ازین قبیل طیور بزرگ را در فر پختن ترجیح
دارد ولی باید دقت کرد که خشک نشود — بوقلمون را

بطور معمول پاك كرده گردنش را بريده ولى بايد قسمى
بريد كه پوست گردنش بى عيب باقى بماند بعد يك دوروز
آويخته تا بيات شود هنگام طبخ چند دل و جگر مرغ يا
اينكه جگر بره هر كدام موجود باشد بقدر دو سير وزن و
يكسير چربى باقدرى چهار ادويه و كمى كرفس قيمه كرده
و بقدر يكقاشق سوپ برنج خيسانده يا جوش داده مانند
پلو در اجزأ داخل نمايند و از پوست گردن سينهٔ او را
پر كنند و بدوزند بعد قدرى شاه بلوط را كباب كرده
با نيم سير روغن در شكمش ريخته بدوزند بعد يكسير و نيم
روغن را در ديك داغ كرده بوقلمون را در آن تفت
دهند بعد بقدر دو ملاقه سوپ خورى آب سوپ اگر باشد
بهتر والا آب روغن يا آب گرم در آن ريخته با آتش ملايم
بپزند و گاهى بوقلمون را ازاين طرف بآن طرف بگردانند
همينكه پخته شد آتش را كم كنند وگرم نگاهدارند اگر فر
گرم حاضر باشد بهتر است بهمين قسم فوق در ظرف مس
گذاشته در فر برند هرگاه فر زياد گرم باشد يك ورق
كاغذ برروى بوقلمون گذارند كه نسوزد

Dinde en daube. بوقلمون سرخ كرده

۱۰۰ — بوقلمون را بطريق نمره (۹۵) چنانچه گفته
شد طبخ بايد كرد قدرى برنج خيسانيده را باچند برگ كرفس
يا جعفرى خورد كرده و چند دل و جگر مرغ را با دمبه
قيمه كشيده نمك و فلفل و چهار ادويه بقدر كفايت زده
تمام اجزأ را با هم مخلوط كرده در شكم بوقلمون پر كرده
بدوزند در فر اگر موجود باشد بهتر و الا در ديك
طبخ كنند

Lièvre à la broche. كباب خرگوش

۱۰۱ — هرگاه بچه خرگوش باشد بجهة كباب سيخ بهتر
است و الا در نصفه پشت خرگوش چند فتيله چربى فرو
كرده نمك و فلفل زده بسيخ كشيده كباب نمايند و گاهى
هم آب روغن بكباب زنند چون گوشت خرگوش خشك
است از آن بابت آب روغن زياد ميخواهد

Civet de lièvre. كباب خرگوش بطور سيوه

۱۰۲ — بقدر كفايت روغن داغ كرده خرگوش را تكه
تكه كرده در آن انداخته يك قاشق آرد هم روى گوشت

پاشیده خوب بهم زنند نمك و فلفل و چهار ادویه و چهار
سبزی چند دانه پیازچه و یك برك غار و قدری آب و ربع
بغلی آبلیمو یا شراب در دیك ریخته با آتش ملایم بپزند و بسیار
توجه کنند که ته نکیرد و نسوزد و کاهی سرکشی نمایند که
پخته است یا نه سس را هم چشیده که نمك و فلفلش بقاعده
باشد بعد در ظرفی کشیده سر سفره برند

Lièvre en daube.

۱۰۳ — کباب خرکوش بطور نمره (۷۹)

Lièvre mariné.

۱۰۴ — کباب خرکوش بطور نمرهٔ (۱٤)

Cervelles frites. مغز کلهٔ سرخ کرده

۱۰۵ — مغز کله را درست در آورده پوست اول را
کنده با کمی نمك و سرکه در آب جوشانده بعد در آورده
در چلو صافی کذاشته که هم سرد شود و هم آبش کرفته
شود بعد حلقه حلقه بکلفتی انکشت بریده در زرده تخم
زده و کمی کرفس قیمه کرده یا جعفری و نمك و فلفل در
دو طرفش پاشیده در آرد یا در نان خشك کوبیده غلطانده

در روغن داغ سرخ کنند ولی باید توجه کرد که زیاد
برشته نشود در ظرف کشیده سر سفره برند

Cervelles et pommes de terre frites.

مغز کله با سیب زمینی

۱۰٦ — مغز کله ها را بطوری که در نمره پیش کفته شد
پخته و حاضر کرده بعد سیب زمینی آب پز را حل کرده
کمی جعفری و نمك و فلفل و یك دو تخم مرغ داخل کرده
کم کم از آن برداشته بقدر کردو در روغن داغ سرخ کرده
یکطرف ظرف ریخته و مغز ها را نیز در طرف دیکر
ریخته سر سفره برند بسیار مطلوب است ولی باید دقت
کرد که تکه های هر دو را بیك میزان بریده کوچك و
بزرك نشود

Cervelles à la mayonnaise.

مغز کله با سس مایونز

۱۰۷ — کله را شکافته مغزش را درست درآورده بطریق
مذکور در نمره (۱۰۵) خوب بپزند بعد هر یك را از
میان دو حصه کرده در ظرفی کذارند و اطرافش را مغز

کاهو چیده وتخم سفت را چهار قطعه کرده در فاصله بین
چیده باچند قطعه خیار ترشی واکر زیتون باشد بهتر است
ولی باید هسته اشرا در آورند بعد سس مایئز در روی آن
ریخته سر سفره برند

Cervelles à la sauce piquante.

مغز کله باسس تند

۱۰۸— مغز کله را بطریق نمره (۱۰۵) آب پز کرده
بعد هریك را ازمیان دوحصه کرده درظرفی کذارده سس
تند رویش ریخته صرف نمایند

Cervelles à la sauce noire.

مغز کله باسس سیاه

۱۰۹ — مغزکله را بنحوی که پیش ذکر شد بپزند بعد در
ظرفی کشیده سس سیاه رویش ریخته صرف کنند

Macaroni. 1ère

رشته فرنکی (ماکارنی)

۱۱۱ — میزان بجهت سه نفر — ماکارنی را ببلندی
انکشت خورد کرده درآب جوش با قدری نمك مانند برنج
پخته وآشپز کاهی با کفکیر درآورده دست زند که پخته شده

است یانه ولی نباید زیاد پخته شود که حل کردد همینکه لوله
خمیر سفید ودرشت شد و بفشار دست نرم شد پخته است
انکاه در چلو صافی ریزند تا آبش کرفته شود بعد در دیك
یکسیر روغن داغ کرده کمی هم آب کرم داخل کنند بعد
ماکارنی را در آن ریخته سرشرا کذاشته تا چند دقیقه
باصطلاح دم کنند بعد پنیر فرنکی یا پنیر خیکی که بهتر است
تمیز کرده خورد کنند و کمی از آن پنیر را در ظرف
مخصوصی بپاشند وقدری ماکارنی در آن ظرف کشیده و
کمی پنیر دیکر روی آن بپاشند وکمی سس هم بدهند وهم
چنین یکمرتبه پنیر وکمی سس و مرتبه دیکر ماکارنی
ریزند تا ماکارنی ها تمام شود درآخر سس بادنجان فرنکی
بسیار خوب از ژیکو یااز کباب یااکر ازهیچکدام حاضر
نباشد سس بادنجان فرنکی درست کرده روی ماکارنی
ریخته سرسفره برند اکر قیمه پخته هم موجود باشد عوض
این سس روی ماکارنی ریخته صرف کنند معمولست

قسم دویم

Macaroni. 2ème

۱۱۲ — ماکارنی را بهمان قسم که کفته شد پخته ودرچلو

صافی ریخته بعد دو ظرف مس مخصوص کمی آب روغن
ریخته وکمی پنیر پاشیده بعد یک مرتبه ماکارنی و مرتبه
دیگر پنیر ریخته در مرتبه بالا بعلاوه پنیر سس غلیظ رب
بادمجان فرنگی روغن دار ریخته وسرپوش مسی در رویش
گذارده سر بار گذارند وآتش هم رویش بریزند که در زیر
و روی آن آتش باشد و باآتش ملایم بقدر ربع ساعت
بگذارند دم بکشد بعد سرپوش را برداشته همان ظرف
مسی را در ظرف دیگر گذاشته سر سفره برند اگر چه
این قسم ماکارنی زحمتش بیشتر است ولی خوش رنگ
و برشته می شود

Macaroni. 3ème
قسم سیم

۱۱۳ — ماکارنی را بطور پیش در آب وکمی نمک پخته
درچلو صافی ریخته تا آبش بکلی گرفته شود بطور نمرهٔ
(۱۱۱) درکمی آب روغن دم کنند آنگاه قدری پنیر
رنده کرده را در ظرفی مخصوص ریخته قدری ماکارنی
روی پنیر بریزند بعد مرتبه دیگر پنیر وماکارنی ریخته تا
تمام شود بعد سس زیاد از ژیگو بطور بف آلامد نمرهٔ

(۳۱) رویش ریخته سر سفره برند بعضی رب بادمجان فرنگی
زیاد هم داخل این سس کرده روی ماکارنی ریزند

Rôti de gibier. کباب شکار

۲۲٤ — کباب شکار را هم مانند سیخ کباب خرگوش نمرهٔ
(۱۰۱) عمل نمایند

Civet de gibier. گوشت شکار بطور سیوه

۱۱۵ — بهمان قسمیکه در نمرهٔ (۱۰۲) سیوهٔ خرگوش
دستور العمل داده شد عمل نمایند

Gibier mariné. گوشت شکار بطور مارینه

۱۱۶ — شکار را بطور گوشت در سرکه خوابانده
بطوریکه در نمرهٔ (۱٤) گفته شد عمل آورده طبخ نمایند

Perdrix aux choux. 1ère کبک باکلم

۱۱۷ — اولا کبک را تمیز کرده در روغن تفت دهند
و قدری آرد هم رویش بپاشند و بعد دو پیاله آب و دو
سه پارچه زردک و نمک و فلفل و یک پیاز و چهار سبزی
(۳۰۲) و چهار ادویه (۳۰۱) در آن ریخته و باآتش
ملایم بپزند و گاهی کبک را این طرف و آنطرف بچرخانند

که نسوزد و ته نگیرد و بعد نصف کلم را بریده با کمی
آب در دیگ دیگر انداخته بار گذارند همینکه کلم نیم
پز شد در آورده در دیگ کبک اندازند تا با کبک پخته شود
برخی این خوراک را بی سس و بعضی با سس زیاد صرف
کنند در صورت اخیر باید قدری آب گرم اضافه کنند
که آب روغن بجهة سس زیاد تر شود بعد در ظرفی
کشیده سر سفره برند

Perdris aux choux. 2ème — قسم دیگر

۱۱۸ — کبکها را از میان دو حصه کرده بهمان طریق که
در قسم اول گفته شد طبخ کرده و کلم را هم بدان قسم
پخته برگ برگ کرده و هر قطعه کبک پخته را در دو دانه
برگ کلم پیچیده در ظرف چیده سس را روی آن ریخته
سر سفره برند

Perdrix en daube. — کبک سرخ شده

۱۱۹ — کبک درست را پاک کرده در روغن داغ سرخ کنند
و یک پیاله آب و نمک و فلفل و چهار ادویه و پیاز و
زردک در دیگ ریخته گاهی سرکشی کرده که نسوزد و ته

نگیرد و با چنگال هم زده به بینند پخته شده یا نه وقت نهار
در ظرف کشیده بدون سبزی آلات سر سفره برند

Perdrix rôtie. — کبک سیخ کباب

۱۲۰ — کبک هم بطریق جوجه کباب میشود لیکن چون
گوشت کبک قدری خشک است دو ورقهٔ نازک دنبه بریده
یکی را بر پشت و دیگری را بر سینهٔ کبک نصب کرده با ریسمان
بسته و با آتش ملایم بقدر نیم ساعت بپزند کفایت میکند

Bécasse rôtie. — کباب پارت یا نوک دراز

۱۲۱ — نوک دراز را خوب پاک کرده نوکش را بجای
چینه دانش فرو برده دل و جگرش را با دو سه برگ
جعفری خوب قیمه کرده نمک و فلفل و قدری روغن بان
زده اجزا را در میان شکمش گذارده دوخته بسیخ کشند
کمی روغن با نمک و فلفل در ظرفی ریخته زیر کباب نزدیک
آتش قرار دهند که آب روغنی که از کباب میچکد در
روی نمک و فلفلی که در بشقاب است بچکد و گاه گاهی با
قاشق از آن روغن برداشته روی کباب ریخته که تر و تازه
شود و چند قطعه نان در روغن سرخ کرده در همان ظرف

زیر کباب چیده که آب روغن کباب دونانهای برشته بچکد
این نانها بسیار لذیذ میشود کباب را روی همین نانهای
برشته کشیده سر سفره برند

نوك دراز با آب لیمو **Bécasse en salmis.**

۱۲۲ — نوك دراز را بهمان طریق که کفته شد بدون
آنکه چیزی در میان شکمش کذارند کباب کنند بعد از
سیخ در آورده با چاقو چهار قطعه کرده در ظرف چیده
و ظرف را نزدیك آتش کذاشته که کرم بماند بعد دل و
جکرش را با پیازچه ودوسه برك جعفری خوب قیمه کرده
با نمك و فلفل و یك برك غار و یك میخك با یك فنجان
قهوه‌خوری آب لیمو یا شراب در ظرف ریخته هفت هشت دقیقه
روی آتش تند کذاشته بجوشد بعد برك غار را درآورده
سس داغ را روی ظرف کباب ریخته سر سفره برند

Tourterelle, merle, caille, grive.

قمری وتوکای سیاه و بلدرچین وتوکا

۱۲۳ — این طیورهم باقسامیکه کبك را دستور العمل
داده طبخ میشود بطور آلارش چنانکه در نمرهٔ (۱۲۰)

بجهة کبك کفته شد بطور اشو چنانکه در نمرهٔ (۱۱۷)
کفته شد بطور آن دب چنانکه در نمرهٔ (۱۱۹) کفته شد
بطور آن سالمی چنانکه در نمرهٔ (۱۲۲) کفته شد

Pommes de terre en ragoût.

خورش سیب زمینی

۱۲۴ — بقدر پنج سیر کوشت خورد کرده را با کمی پیاز
در روغن تفت داده قدری آب ونمك وفلفل داخل کنند
همینکه کوشت نیم پز شد پنج سیر سیب زمینی را پوست کنده
در روغن کمی تفت داده در دیك ریزند و اکر سیب زمینی
درشت باشد هر یك را از میان بریده و چند دانه بادمجان
فرنکی رسیده را از میان دو نصف کرده هستهٔ آنرا در
آورده در دیك ریزند پانزده دقیقه قبل از نهار قدری
جعفری را قیمه کرده در دیك ریخته پس از آن غذا را
چشیده که ادویهٔ آن بقاعده باشد و در وقت نهار کشیدن
سر سفره برند

خورش هویج **Carottes en ragoût.**

۱۲۵ — بطوریکه خورش سیب زمینی را در نمرهٔ (۱۲۴)

دستور العمل دادیم رفتار نمایند و قبل از ریختن جعفری
کمی آرد بریزند بعضی در عوض بادمجان فرنگی قدری
سرکه شیره داخل مینمایند.

Carottes. هویج فرنگی یازردك

۱۲۶ — هویج بطور فلاماند — ده سیر زردك پوست
آن را تراشیده حلقه حلقه نازك بریده بعد یك سیر روغن
را داغ کرده یك پیاله آب با قدری نمك و دو حب قند
و زردك ها را در دیك ریخته و سرش را گذاشته بقدر
بیست دقیقه تا پخته شود و گاه گاهی با قاشقی بهم زنند که ته
نگیرد و بیك میزان پخته شود بعد دو زردهٔ تخم با نیم سیر
سرشیر و قدری جعفری خورد کرده خوب باهم مخلوط
نموده در دیك ریزند بعد از سه دقیقه کشیده سرسفره برند

Oignons en ragoût. خورش پیاز

۱۲۷ — پیاز ریزه جدا کرده درعوض سیب زمینی بطور
دستور العمل نمرهٔ (۱۲۶) رفتار نمایند

Champignons en ragoût. خورش قارچ

۱۲۸ — قارچرا خورد کرده از قرار دستور العمل نمرهٔ

(۱۳۶) باگوشت طبخ دهند و آب بادمجان فرنگی را گرفته
باقدری آرد داخل کنند اگر قارچ خشك باشد قبل از
وقت بخیسانند و باگوشت طبخ دهند که بپزند

Lentilles en ragoût. خورش عدس

۱۲۹ — پنج سیر گوشت را با کمی پیاز در یکسیر روغن
تفت داده بعد قدری آب با پنج سیر عدس و کمی نمك و فلفل
با چهار ادویه و چند دانه بادمجان فرنگی در آن ریخته تا
پخته شود و گاهی سر کشی نمایند که نسوزد واگر آب لازم
داشته باشد قدری آب گرم در آن ریزند و این غذا اگر
زیاد آبدار باشد مطلوب نیست

Lentilles et courge en ragoût.

خورش عدس با کدو

۱۳۰ — پنج سیر گوشت را خورد کرده با کمی پیاز در
روغن تفت داده بعد قدری آب با پنج سیر عدس و کمی
نمك و فلفل و چهار ادویه در آن ریخته تا نیم پز شود بعد
بقدر کفایت از کدوی بزرك خورد کرده دردیك ریخته
گاهی سر کشی کنند که ته نگیرد و آب گرم در وقت

لزوم در او ریزند تا پخته شود بعد در ظرف کشیده سر
سفره برند بعضی گوشت را کوبیده با یکی دوتا پیاز با
کمی آرد مخلوط کرده آنرا بقدر فندق درشت گلوله
ساخته در روغن تفت داده بعد بطور مذکور رفتار نمایند

Lentilles et courge sans viande.

خورش عدس و کدو بدون گوشت

۱۳۱ — پنجسیر عدس را در کمی آب و نمك و فلفل و
و چهار ادویه بار کنند تا نیم پز شود بعد کدو را خورد
کرده در دیك ریزند پس از پخته شدن دو پیاز را حلقه
نموده در دو سیر روغن سرخ کرده در دیك ریزند بهم
زده در ظرفی کشیده سر سفره برند

Fêves en ragoût. خورش باقلای تازه

۱۳۲ — باقلا را که چندان سفت نشده باشد پوست کنده
بدون اشکنه در روغن تفت دهند با قدری شبت خورد
کرده در عوض سیب زمینی از قرار نمرهٔ (۱۲۴) داخل
گوشت کرده طبخ کنند

Fêves écossées en ragoût.

خورش باقلای تازهٔ لپه کرده

۱۳۳ — باقلای تازهٔ لپه کرده را نیز بطور دستورالعمل
سابق رفتار کنند (۱۳۲)

Haricots verts en ragoût.

خورش لوبیای تازه

۱۳۴ — لوبیای تازهٔ نازك را از میان بریده ریشه یا
لیف آنرا گرفته بعد با گوشت بطور نمرهٔ (۱۲۴) طبخ دهند

Haricots secs en ragoût.

خورش لوبیای خشك

۱۳۵ — گوشت را بطور نمرهٔ (۱۲۴) حاضر کرده
ولوبیا ها را بقدر کفایت پاك کرده داخل کنند تا پخته
شود ولی باید لوبیا را قبل از وقت درآب خیساند

Bamias en ragoût. خورش بامیا

۱۳۶ — پنجسیر بامیهای وسط را پاك کرده دم آن را
بریده در روغن تفت داده کنار گذارند پس ازآن پنجسیر
گوشت را خورد کرده با کمی پیاز درآن روغن تفت
دهند بعد قدری آب در آن ریخته تا نیم پز شود آنگاه

با میای تفت داده را با کمی نمك و فلفل وکمی بادنجان
فرنکی یا آب بادنجان را داخل کرده تا پخته شود بعضی
عوض بادنجان یك پیاله آب غوره ریزند ولی باید بعد از
ریختن با میا بهم نزنند زیرا که لعاب انداخته لیز شود در
وقت لزوم دیك را حرکت دهند کفایت میکنند

خورش بادنجان — Aubergines en ragoût.

۱۳۷ — چهار پنجدانه بادنجان را ورقه بریده درروغن
سرخ کرده کنار کذارند پس از آن پنجسیر کوشت را
خوب قیمه کشیده یا کوبیده با کمی پیاز تفت داده و
کمی آب داخل کنند تا نیم پز شود بعد کمی جعفری خورد
کرده نمك وفلفل وچند دانه بادنجان فرنکی رسیده را از
وسط بریده با ورقهای بادنجان سرخ کرده در روی قیمه
چیده تا پخته شود بعد بادنجان ها را در ظرف کشیده قیمه
را در وسط ریخته سر سفره برند وباید خوش ادویه باشد

سس سفید — Sauce blanche. 1ère

۱۳۸ — یك پیاله آب در دیك ریخته روی آتش کذارند
ویك قاشق آرد بسیار خوب در آن پاشیده با نمك و فلفل

بهمزده که خوب ازهم باز شود آتش هم قدری تند باشد
بهتر است ومتصل بهمزده که ته نکیرد ونسوزد بعد ازربع
ساعت کمی کره باروغن در دیك ریخته بهم زنند تا آب
شود ولی نباید بجوشد باید سعی کرد که این سس زیاد
غلیظ نشود بعد دو زرده تخم مرغرا با قدری آب سرد
در ظرفی ریخته بهم زده تا ازهم باز شود و چند قاشق از
سس درآن ریخته خوب بهم زده که داخل هم شوند چون
داخل شد در دیك سس ریخته وخوب بهم زده از سر بار
بردارند ولی نباید بجوشد بعضی سرکه کمی داخل میکنند
وبعضی آب لیمو

قسم دیکر — Sauce blanche. 2ème

۱۳۹ — دیك را روی آتش ملایم کذاشته بقدر دوسیر
روغن درآن ریخته با سه قاشق آب ویك قاشق آرد و نمك
و فلفل متصل بهمزده که ازهم باز شود وداخل هم شوند
بعد از ده پانزده دقیقه دو زرده تخم را خوب زده با
قدری سرکه یا آبلیمو در دیك داخل کرده ازسر بار پائین
کذارند بعضی قدری جوز و دو دانه میخك هم در سس

بلانش اندازند

سس مایونز

Sauce mayonnaise. 1ère

۱۴۰ — این سس معمولست بجهة ماهی وطیور وخوراك
های سرد دو زردهٔ تخم را درظرفی خوب زده ودوقاشق
رسمی روغن زیتون قطره قطره در زرده تخم چکانده با
نمك وفلفل بقدر یك ربع ساعت بهمزنند بعد یك قاشق
سرکه یا آب لیمو در آن ریخته بهم زده بعضی قدری خردل
هم در آن داخل میکنند وهرگاه سس در وقت بهم زدن
ببرد کمی آب سرد داخل کرده همزنند تا رفع بریدگی ان
بشود بعد روی خوراك ریخته سر سفره برند واضح
است اگر غذا زیاد باشد میزان سس را هم باید زیاد تر
گرفت ویك ربع ساعت قبل ازنهار باید ساخت

قسم دیگر Sauce mayonnaise. 2ème

۱۴۱ — دوزرده تخمرا درظرفی خوب زده یکسیرروغن
زیتون را بدفعات با قاشق چای خوری روی تخم ریخته
بهمزنند همین که روغن قاشق اولی درست مخلوط شد با
زرده تخم قاشق دیگر ریزند ودر هشت قاشق روغن

زیتون یك قاشق سرکه خوب وقدری نمك وفلفل داخل
کنند واز این قرار روغن وسرکه در زرده تخم ریزند تا
یك سیر روغن تمام شود بعد سس را چشیده بکار برند

Remoulade.

سس رمولاد

۱۴۲ — هشت تخم سفت را در ظرفی خوب حل کنند
هشت قاشق روغن زیتون باچهار قاشق سرکه و یك قاشق
خردل وکمی نمك وفلفل داخل کرده متصل هم زنند و
دوسه پیاز بادوسه شاخهٔ طرخان خوب قیمه کرده داخل
نمایند بعد یك زرده تخم مرغ خامرا داخل اجزأ نموده
سس را بچشند که نمك و فففل و سرکه اش بقاعده باشد
این سس خوب میشود باماهی آب پز شده سرد که اعاهی
را قطعه قطعه کرده بوضع خاصی در ظرف چیده اینسس
راروپش ریخته وسفیده های تخم آب پز شده را خوب
قیمه کرده میان فاصله های ماهی ریخته سر سفره برند

رمولاد هندی Remoulade indienne.

۱۴۳ — هشت زرده تخم مرغ پخته را در ظرفی خوب
حل کرده و هشت قاشق روغن زیتون راکم کم داخل

نموده با یك فلفل قرمز فرنكی نرم كرده با قدری نمك
وفلفل وچهار قاشق سركه داخل نموده بهم زنند تا خوب
مخلوط شود و بعد ازآلك موئی دركرده درظرف مخصوص
سس ریخته با ماهی واقسام كوشت سرد صرف میشود

سس تمات(بادمجان فرنكی) Sauce tomate.

١٤٤— كمی روغنرا داغ كرده بقدر كفایت رب بادمجان
فرنكی در آب حل كرده در روغن ریخته نمك و فلفل و
نصف قاشق آرد و چند برك جعفری اضافه كنند ولی
چهار پنج دقیقه بیشتر طبخ لازم ندارد و این قبیل سسها
كه كفته شد باهرقسم كوشت آب پز یاكوشت شكار وطیور
خورده می شود سس را علیحده سر سفره برند كه هركه
طالب باشد خود در روی غذا ریخته صرف كند یا اینكه
در روی غذا ریخته بعد سر سفره برند لذتارند

سس تند Sauce piquante. 1ère

١٤٥ — طریقه ساختن این سس— سه مثقال موسیربانیم
سیر روغن ونیم سیر آرد وسه قاشق شوربا خوری سركه
ویك دانه خیار ترشی كوچك ویك قاشق جعفری خورد

كرده اول موسیر را پاك كرده قیمه كشیده در دیك
ریزند بعد روغن وسركه را داخل نمایند بعد دیك چه را
روی آتش كذارند تا اینكه جوهر سركه جزء اجزأ شود
وآتش بكلی تمام كردد پس آد را داخل نموده بقدر چهار
دقیقه روی آتش تفت دهند تا رنك ان قرمز شود بعد
چهار سیر آب كوشت را درمیان دیك چه ریزند واكر آب
كوشت نباشد بقدر چهارسیر آب بریزند وكمی فلفل ونمك
بپاشند وبقدر ربع ساعت بكذارند بجوشد آنوقت جعفری
را باخیار ترشی داخل نمایند بعد از یكجوش كفش را
كرفته باقی را در ظرف مخصوص سس ریخته بكار برند

قسم دیكر Sauce piquante. 2ème

سس تند فوری— یك پیازكوچك ویك موسیر وچند برك
جعفری و طرخان را خوب خورد كرده در ظرف سس
ریخته نمك و فلفل ویك قاشق خردل وسه قاشق روغن
زیتون ویك قاشق سركه در آن ریخته خوب بهم زده سر
سفره كذاوند یا روی غذا ریخته سر سفره برند

Sauce tomate à la française.

سس بادمجان تازه

۱۴۶ — بادمجان فرنگی تازه البته بهتر است یک چارک
قرمز وسپیده را گرفته از میان دو حصه کرده با قدری
نمک وفلفل دردوسیر آب بقدر نیم ساعت طبخ دهند وگاه
گاهی بهم زنند که ته نگیرد بعد نیم سیر روغن را باسه مثقال
آرد بقدر سه دقیقه روی آتش تفت داده بعد بادمجان را
از الك موئی صاف کرده همینکه تخم وسلفش گرفته شد
داخل دیگ کرده بهمزنند که کاوله نشود بقدر دوسیر آب
گوشت داخل کرده بیست دقیقه بجوشانند همین که قدری
قوام آمد برداشته بکار برند وهرگاه زیاد غلیظ شد کمی
آب گوشت دیگر اضافه کرده بهم زنند تا میزان آید

Sauce salmis.

سس آب لیمو یاشراب

۱۴۷ — دو دانه پیاز را حلقه حلقه بریده با نیم سیر
روغن خوب تفت دهند بعد ربع بغلی آب لیمو کمی
نمک وفلفل وچهارادویه بادومیخك ویك قاشق آرد داخل
کرده نیم ساعت طبخ دهند باید توجه کرد که زیاد غلیظ
نشود بعد از الك موئی صاف کرده در ظرف مخصوص

سس ریخته سر سفره برند اغلب فرنگی ها شراب عوض
آب لیمو میزنند

Sauce indienne.

سس هندی

۱۴۸ — یك سیر روغن راخوب داغ کرده بعدزردچوبه کوبیده
یك مثقال — فلفل فرنگی نرم یك مثقال — تخم گشنیز
بو داده کوبیده یك مثقال — درروغن ریخته با یك ملاقه
آب گرم یا آب گوشت اگر موجود باشد بقدر بیست دقیقه
طبخ دهند بعد در ظرف مخصوص سس ریخته سر سفره
برندباقسام خوراك های سردو کبابها صرف کنندمعمولست

Sauce au beurre noir. — سس سیاه

۱۴۹ — بقدر نیم گیلاس سرکه با کمی نمک و فلفل در
دیگ ریخته تا چند دقیقه بجوشد بعد دوسیر روغن درظرفی
داغ کرده بحدی که میل بسیاهی زند آنگاه کنار گذاشته
تااز جوش بیفتد بعد در ظرف سرکه ریخته بهم زنند ودر
کنار آتش گرم نگاه بدارند تا هنگام استعمالش بشود

آب کردن استخوان ماهی

۱۵۰ — ماهی راقطعه کرده یادرسته درآب بجوشانندوپوست

آنرا بردارند بعد در ته دیك قدری چوب مو بچینند و یك
استکان کلاب بادو ملاقه آب روی ماهی ریزند زیر آن
را چراغ چراغ بسوزانند و گاه‌گاهی به احتیاط برگردانند
که نسوزد تا استخوانها آب شود

Harangs sur le gril. کباب شاه ماهی

۱۵۰ — شاه‌ماهی‌را در کاغذ پیچیده روی گریل کباب
نمایند تاروغنش بخوردش رود

Harangs à la sauce. شاه ماهی باسس

۱۵۱ — ماهی اگر شور نباشد درست یاتکه‌تکه کرده
و هرگاه شور باشد چند ساعت قبل در آب سرد انداخته
شوریش را گرفته بعد در روغن اندازند پس از پخته شدن
در ظرف گذارند و یکدانه پیازرا حلقه کرده در
روغن باقی مانده از ماهی یادر قدری روغن دیگر در
صورتیکه از ماهی روغن باقی نمانده باشد اندکی سرخ
کنند و متوجه شوند که نسوزد بعد قدری سرکه داخل
کرده بقدر دودقیقه‌درسر بار بهم‌زده روی‌ظرف‌ماهی‌ریزند

Saumon frit. ماهی‌آزاد سرخ کرده

۱۵۲ — ماهی آزاد اگرشور باشد بطور معمول شوریش
را بگیرند و اگر شور نباشد تکه تکه کرده درروغن‌سرخ
کنند آنگاه در ظرف گذاشته و چند دانه نارنجرا ازمیان
دو حصه کرده در اطراف آن چیده سر سفره برند

Saumon bouilli. ماهی آزادآب پز

۱۵۳ — اولا شوری ماهی آزاد درست را قبل از وقت
بطریق معمول گرفته بعد با یك دسته جعفری و دو سه
دانه زردك در دیك ریخته باآتش ملایم باندازه بپزند
که خورد نشود همینکه رنگش سفید و پخته شد ماهی را
درآورند و در ظرفی گذارند تا تمام آبش برود پس
از آن بکمال دقت بطوریکه خورد نشود بهمان قسم‌درست
در ظرف مخصوص نهاده چند نارنج را بریده باقدری
برك جعفری اطرافش چیده ویك‌زردك پخته‌هم دردهانش
گذاشته سر سفره برندو باسس مایتز یاسس پیکانت یااینکه
بانارنج یا باسس دیگر صرف کنند

Saumon plaqué ou en mironton. ماهی آزاد بطور طاس کباب

۱۵٤ — قدری روغن را داغ کنند و بقدر دوسیر پیاز
را حلقه حلقه کرده در آن تفت دهند نه اینکه سرخ کنند
بعد پیاز ها را در آورند و یك پیاله آب کرم در روغن
ریزند و کمی فلفل و قدری جعفری و سیر قیمه کرده با
چند دانه بادنجان فرنکی خوب رسیده از میان دو حصه
کرده و الا رب بادنجان را استعمال کنند و ماهی آزاد
را بعد از آنکه شوریش کرفته شده است تکه تکه کرده
در آن آب روغن خوابانیده بعد قدری از پیاز تفت
داده با قدری جعفری و سیر و چند ورقه بادنجان روی
آن ریخته روی اجزا را باز ماهی چیده و طبقهٔ دیکر را
ازهمین اجزا ریخته و همچنین اگر اجزا کم و زیاد بیاید
در اطراف ماهی ریزند و بدین قسم با آتش ملایم یم
ساعت بیشتر طبخ لازم نخواهد داشت لیکن باید توجه
کرد که ته نکیرد و نمك آب باشد تا بروغن بنشیند و
هرکاه پیش از وقت بپزند از آتش کنار کذارند تا وقت
نهار کشیده سر سفره برند

Des truites

قزل آلا

۱۵۵ — ماهیها را بعد از شست و شو در آرد غلطانده
در روغن سرخ کنند و بعضی که تخم زیاد در شکمشان
هست تخمها را در آورده بعد از شستن باز در شکم آنها
کذاشته سرخ کنند

Saumons et truites au vinaigre.

ترشی ماهی

۱۵٦ — هرکاه بخواهند قزل آلا یا آزاد ماهی را در فصلی
بکار برند که تازه اش نباشد قزل آلا را درست سرخ
کنندو ماهی آزاد را تکه تکه کرده شوریشرا کرفته در
عوض روغن تکه های ماهی را آب پز کنند ولی بایددقت
کرد که زیاد پخته و خورد نشود و اجزایش را ازهم نپاشد
در بین پختن دو سه برك غار نیز در دیك انداخته بعدماهی
ها را در شیشه چیده بالای آن را چند شاخه جعفری
و یا کرفس اکر موجود باشد کذارده و قدری سرکه سفید
که زیاد تند نباشد بروی آنها بریزند تا روی ماهی را
بکیرد و سر شیشه را محکم بسته جای بی رطوبتی کذاشته
هروقت لازم باشد قدری ازشیشه در آورده صرف نمایند

Poissons à la sauce tomate.

ماهی با سس بادنجان

۱۵۷ — آزاد ماهی در وقت تنک دستی هرگاه مهمانی
بی وقت برسد و بخواهند غذائی از ماهی تازه بخرج دهند
کمی روغن را در ظرفی داغ کنند بعد قدری رب بادنجان
فرنکی در یك استکان آب حل کرده و کمی آرد در
آن پاشیده داخل روغن کنند آن گاه چند تکه از ماهی
در سرکه را بدون سبزی آلات بقدر لزوم در سس چیده
ده دقیقه طبخ دهند بعد کشیده سر سفره برند بعضی پیاز
زیادی در روغن تفت دهند و بطور دستورالعمل سابق رفتار
کنند بسیار لذیذ شود

قسم دیکر — بکار بردن ترشی ماهی آزاد با سس رمولاد
در نمرهٔ (۱۴۲) ذکر شد

Manière de reconnaître si les œufs ne sont pas gatés.

تخم شناختن

۱۵۸ — محض امتحان در جای تاریکی رفته و چراغی
روشن کرده تخمها را طرف شعلهٔ چراغ کرفته در آن

نکاه کرده اکر روشن و مصفاست دلیل بر تازکی است و
هرکاه رك سیاهی در آن پیداست دلالت بر کهنکی آن
دارد و اکر تیره یا لکه دار باشد دلیل بر خرابی تخمست

Manière de conserver les œufs. 1ère

تخم نکاه داشتن

۱۵۹ — در کوشهٔ بی رطوبت یا در تغاری سبوس یا
خاکستر یا رندهٔ چوب ریخته تخمهارا درآن چیده بطریقیکه
بیکدیکر چسبیده نباشند و روی تخمهارا نیز از همان رنده
چوب یا خاکستر ریخته که هوا تصرف درآنها نکند و ضایع نشود

Manière de conserver les œufs. 2ème

قسم دیکر

۱۶۰ — قدری کچ دوغ آب کرده و بعضی آهك دوغ
آب کنند (ولی آهك پوست تخمرا نازك میکند) و تخمها
را در ظرف یا در کوشه چیده دوغ آب را روی آنها
ریزند و بدین قسم تخمها بهتر محفوظ خواهد ماند

Oeufs à la coque.

تخم نیم بند

۱۶۱ — آب را جوش آورده تخمها را باقاشق آهسته در

آب جوش انداخته و بساعت نگاه کنند که بیش از دو
دقیقه و نیم الی سه دقیقه در آب جوش نماند بعد در
آورده پاك کرده در لای دستمال سفید میان بشقاب چیده
سر سفره برند

قسم دیگر

2ème méthode.

۱۶۲ — هرگاه ساعت حاضر نباشد از روی نبض سه
مرتبه از یکی تا پنجاه شمرده تخمها را از آب جوش بیرون
آورند و این سبك بسیار آسان است زیرا که اگر شخص
ساعت نداشته باشد نبض داردو برای آشپز مردانه و زنانه
نیز بسیار سهل است که از روی نبض سه دفعه از یکی تا پنجاه بشمرند

قسم دیگر

3ème méthode.

۱۶۳ — آب را خوب جوش آورده تخمها را آهسته در
آن انداخته ودیك را از بار پائین گذاشته سر دیك را گذاشته
و بگذارند پنجدقیقه در همین آب بماند بعد در آورده در
سر میز یا روی زمین یا در مجموعه یك بیگرا خوب چرخانده
که سفیده در پوست مانند شیر زده شود بعد تخمها را
پاك کرده که کثیف نباشند و دستمال سفره را تا کرده

درظرفی گذاشته تخمهارا درلای دستمال گذاشته سر سفره برند

Oeufs durs.

تخم سفت پز

۱۶٤ — تخمها را آهسته در آب جوش انداخته بقدر
هفت هشت دقیقه بعد از آب در آورده بقدر دو دقیقه
در آب سرد گذاشته محض اینکه از پوست خوب جدا شود

Oeufs en omelette.

تخم بطور کو کو

۱۶۵ — چند دانه تخم را شکسته در ظرف ریخته خوب
بزنند قدری پیازچه و جعفری قیمه کرده با نمك و فلفل
در تخم مخلوط نمایند بعد قدری روغن داغ کنند و
احتیاط نمایند که سیاه نشود و نسوزد بعد تخم را با اجزا
در آن ریخته بقدر چهار پنجدقیقه صبر کرده که تخمها خودشان
را در روغن بگیرند بعد کم کم تاوه را حرکت داده که ته
نگیرد و اگر روغنش کم است قدری روغن اضافه کرده
و تعریف املت در این است که سفت نباشد و آب دار
باشد بعد از سرخ شدن دستهٔ روغن داغ کن را گرفته
حرکت داده که تاوه از جایش قدری نرا زیر در ظرف
مخصوص شود چون نصفش در ظرف افتاده نصف دیگرش

را روی آن بر گردانده که شکل قاب شانه بشود یا اینکه
قدری که خودش را گرفت بامداد دو کارد نصفش را روی
نصف دیگر در روغن داغکن بر گردانند و در ظرف
سرازیر کرده بدین قسم سر سفره برند محض خوش مزه گی
و خوش رنگی رب بادمجان فرنگی روی املت ریخته سر
سفره برند — بعضی در املت سه چهار بادمجان رسیدهٔ قرمز
حصه خارج کرده داخل کنند بسیار لذیذ و مطلوب است

Omelette aux champignons. کوکوی قارچ

۱۶۶ — برای هشت دانه تخم دو سیر قارچ تازه اگر موجود
باشد بقدر بادام خورد کرده در عوض پیاز چه مخلوط در
تخم کنند اگر تازه اش موجود نباشد چند دانه خشکش را
برداشته در قدری آب زده تا از گرد و کثافات پاك شود
بعد در ظرفی گذاشته رویش آب جوش ریخته بقدر نیم
ساعت بماند تا ملایم شود در وقت طبخ از آب درآورده
بطور فوق خورد کرده بکار برند

Omelette au sucre. خاگینه

۱۶۷ — تخم را بقسم اول خوب زده بدون پیاز چه و

جعفری در روغن ریخته قدری خاکه قند رویش پاشیده
و سرپوشی روی روغن داغکن گذاشته آتش روی آن
ریخته که قندها قدری رنگ قرمزی پیدا کنند بعد سرپوش
را بر داشته با کارد املت را روی هم دو تاه کرده در
ظرف گذاشته سر سفره برند

Omelette aux confitures. قسم دیگر با مربا

۱۶۸ — املت که خودش را خوب گرفت بعضی قدری
مربا از قبیل بالنك و زرشك و آلو زرد در وسط املت
بخط راست با قاشق ریخته بعد یکطرف املت را با کارد
راست کرده در آن سمت دیگرش انداخته که مربا در وسط
واقع شود بعد روی هم دولا کرده لوله نمایند و با کفگیر
یا با قاشق برداشته در ظرف گذاشته سر سفره برند وزمان
پختن این دو قسم املت باید بیشتر از قسم اول باشد زیرا
که اگر درست پخته نشده باشد روی هم لوله نمیشود

Oeufs sur le plat. تخم نیمرو

۱۶۹ — قدری روغن در بشقاب مس داغ کرده تخم
بقدر کفایت شکسته و توجه کنند که زرده اش عیب

نکنند و نمک و فلفل آن را پاشیده و کمی پیازچه و
جعفری قیمه کرده روی هر زرده قدری ریخته و بقدر
هفت هشت دقیقه باین قسم روی آتش باشد ولی توجه کرده
که ته نگیرد و هرگاه روغن کمست قدری روغن دیگر
ریخته و وسط هر زردهٔ تخم را با چنگال زده که حرارت
و روغن در آن اثر کند ولی نباید چندان روی آتش بماند
که زرده ها سفت شود زیراکه عسلی مانند مطلوبست

Oeufs à la sauce blanche. تخم سفت باسس سفید

۱۷۰ — بعد از آنکه تخمها را سفت جوشانده سس
بلانش را از قرار نمرهٔ (۱۳۸) بخته در ظرفی ریخته
تخمهای سفت را چهار قطع یا دو قطع کرده در آن سس
چیده و قدری پیازچه و جعفری قیمه کرده رویش
ریخته سر سفره برند

Oeufs à la tripe. قسم دیگر

۱۷۱ — چند پیاز را حلقه حلقه نازك بریده با نمك و
فلفل در روغن داغ ریخته و با آتش ملایم قدری بپزند
ولی نباید سرخ شود کمی آب گرم با یك قاشق آرد در

آن ریخته بعد چند دانه تخم سفت را حلقه حلقه بریده در
سس داخل کنند و دو سه زردهٔ خام را خوب زده با
قدری سرکه یا آب لیمو در دیك ریخته بهم زده از سر بار بر
دارند زیرا که اگر بجوشد سس بریده میشود بعد از آن
در ظرف ریخته سر سفره برند

Oeufs farcis. دلمهٔ تخم فارسی

۱۷۲ — چند دانه تخم سفت بخته را مثلا هشت عدد را
از پوست در آورده با چاقو دو حصه کرده زرده هایش
را بیرون آورده در کاسهٔ مس یا درهاون ریخته با قدری
نان خشك و کمی نمك و فلفل خوب نرم کنند بعد کمی
پیازچه و جعفری و طرخان خوب قیمه کرده و دو زردهٔ
تخم خام را خوب زده سبزی آلات و تخم و نان کوبیده
را درهم داخل کرده و با قاشق کوچك نصفه های تخم
سفت را از این اجزأ پر کرده روی هم نصب کرده
که صورت تخم درست پیدا کنند پس از آن در ظرفی روغن
داغ کرده سبزی آلات باقی مانده را در روغن ریخته و
تخمها را روی سبزی آلات نزدیك بیکدیگر چیده سرپوشی

هم روی ظرف گذاشته آتش در رویش ریخته که زیر و روی آن آتش باشد تا چند دقیقه بپزد بعد در ظرف چیده سر سفره برند

نخود فرنگی لوبیا و عدس. Pois, haricots, vesces

۱۷۳ — این قسم حبوبات را خوب پاک کرده که خاک و ریگش گرفته شود اگر پزا باشند دو سه ساعت در آب سرد پیش از وقت خیسانده بعد سر بار گذارند قدری نمک در آن ریخته از یکساعت الی دو ساعت بسته بخوبی و بدی حبوبات پزا و ناپزا بودن آن طبخ لازم دارد و باید آب دیگ زیاد باشد و هرگاه وقت جوشش آبش کم بیاید از آب گرم قهوه جوش قدری در دیگ بریزند بعد از آنکه یک دفعه آشپز یکخوراک از هر یک از این حبوبات بپخت میزان درست جهة خیساندن و پختن آنها بدستش میاید و بعد از پختن با انواع سس هائیکه تفصیل آن سابق گفته شد در سر سفره حاضر کنند

نخود فرنگی تفت داده Pois en fricassée.

۱۷۴ — قدری روغن داغ کرده و یک دانه پیاز را

حلقه حلقه بریده در آن سرخ کرده بعد بقدر کفایت نخود پخته شده را از قرار نمرهٔ (۱۷۳) در آن ریخته و یک قاشق آرد رویش پاشیده خوب بهم زده قدری آب گرم یا آب گوشت یا از آب نخود پخته با نمک و فلفل در آن ریخته بعد از دو سه دقیقه جوش خوردن از سر بار پائین آورده یک زردهٔ تخم را با یک قاشق سرکه خوب زده در دیگ داخل کرده بعد سر بار گذارند ولی بیشتر از یک دقیقه نماند که سس بریده میشود لوبیا و عدس را نیز با همین سس خورند

نخود فرنگی حل کرده Pois en purée.

۱۷۵ — بعد از آن که نخود موافق نمره (۱۷۳) خوب پخته شد درظرف مس ریخته با گوشت کوب خوب بکوبند قدری آب گوشت داخل آن نمایند که زیاد غلیظ نباشد بعد درچلو صافی ریخته درظرف دیگر ریزند واین احتیاط محض آنست که هرگاه بعضی از دانه های نخود خوب پخته نشده باشد یا درشت باقی مانده یا ریگی در آن بوده باشد در چلو صافی بماند بعد نخود حل شده را مثل نخود فرنگی که

در نمره (۱۷٤) کفته شده تفت دهند در ظرفی کشیده سرسفره برند اکر چه این کار درنظر آشپز سخت ودشوار مینماید ولی اکر قدری حوصله کند خواهد دانست که زحمتی ندارد ولوبیای سفید وعدس پخته را نیز بدین طریق باید ساخت وباهمین سس باید تفت داد

Pois verts. نخود تازه سبز

۱۷٦ — نخود را بقدر کفایت دانه کرده در روغن داغ شده ریخته قدری آب ونمك وفلفل ودوتکه قند ودوشاخه جعفری یا ده شاخه کرفس ودو دانه پیاز چه بهم بسته در آن ریخته بکذارند بجوشد تا نخود ها خوب بپزد بعد دسته سبزی آلات را بیرون آورده بقدر یکسیر اکر ممکن است کره والا روغن با یك قاشق کوچك آرد کلوله کرده میان نخود انداخته وکاهی همزنند تا کلوله روغن بالتمام آب شود بعد درظرف کشیده سرسفره برند اینخوراك بسیار لذیذ می شود اکر ازسبزی آلات مذکور بعضی موجود نباشد نقلی ندارد بعضی همینکه نخود ها بطور مذکور پخت و دسته سبزی را از دیك بیرون آورند نخود ها را در میان

تاوه خوب تفت دهند تابسیار کرم شود و بعد بقدر یك سیر کره داخل کرده از سر آتش برداشته خوب بهم میزنند تا کره درست آب شده داخل نخود ها میشود در ظرفی کشیده سرسفره برند بعضی کره را درظرفی کذارده نخود را تفت داده داغ داغ در ظرف کره ریخته سر سفره برند

Petits pois à la bourgeoise.

نخود فرنکی خانکی

۱۷۷ یکسیر نخود را خوب پاك کرده در میان یکسیر ونیم روغن تفت داده قدری آب کرم و نمك و فلفل و چهار ادویه وچهار دانه پیاز کوچك وقدری جعفری ودوشاخه کرفس خورد کرده داخل نموده بکذارند تاپخته شود پس از آن سه زرده تخم مرغرا خوب زده ممزوج کرده بعد از دقیقهٔ چند کشیده سرسفره برند

Haricots verts à la sauce tomate.

لوبیای سبز با سس تمات

۱۷۸ — لوبیا ها را از میان دوقطع کرده نخ یا لبفشانرا

در آورده در آب جوش پخته قدری نمك در آن ریخته بعد از پختن آبکش کرده قدری روغن داغ کنند ولوبیا هارا در آن ریزند و قدری آرد برویش پاشند نمك و فلفل و قدری رب بادنجان فرنکی بقدر کفایت داخل آن کنند و کاه کاهی بهم زنند تا رنك سرخی پیدا کند بعد در ظرف کشیده سر سفره برند این قسم خوراك اکر روغن دار باشد مطلوب تر است

Haricot verts à la poulette.

لوبیای سبز قسم دیکر

۱۷۹ — لوبیا را بطور معمول پخته بعد در عوض رب بادنجان قدری جعفری را خورد کرده دوزرده تخم را خوب زده بایك کیلاس آب غوره یا قدری آب لیمو تمامی را داخل دیك کرده دو سه دوره چرخ دهند بعد کشیده سر سفره برند

Boulettes de haricots verts.

شامی لوبیای سبز

۱۸۰ — ده سیر لوبیا را بطور نمرهٔ (۱۷۸) پخته بعد

آبکش کرده قیمه کنند قدری جعفری خورد کرده باکمی نمك وفلفل بعد هشت دانه تخم مرغ در ظرفی زده مخلوط بلوبیا کنند آن کاه کم کم برداشته شامی مانند در روغن سرخ نمایند که بسیار لذیذ شود بعضی لوبیا ها را یك پارچه کوکو مانند پخته بعد بطور خاص قطعه قطعه کرده سر سفره برند

Haricots verts avec cosse.

لوبیای سبز با پوست

۱۸۱ — بعد از انکه لوبیا ها را موافق نمرهٔ (۱۷۸) پاك کرده وپختند قدری روغن داغ کنند ولوبیا ها را در آن بریزند وکمی آرد ونمك وفلفل رویش پاشند وبعد از دو دقیقه یك زرده تخم را بایك قاشق سرکه خوب بزنند واکر سس خیلی کم باشد دو قاشق آب لوبیا با آب کرم بان مخلوط کنند وقدری پیاز چه باکمی کرفس از هردو قیمه کرده در دیك پاشند وبعد زرده تخم را در آن ریخته خوب بهم زنند و از سر بار برداشته در ظرف کشیده سر سفره برند

Choux fleurs à la sauce blanche.

کلم گل با سس سفید

۱۸۲ — ازکلم گل برگ ونخشرا جدا کرده درآب انداخته خوب شست وشو داده لابلای آن را بدقت پاک کرده تا پشه وشته‌را درلای آن باقی نماند بعد درآب جوش اندازند تا بپزد وباید دقت نمایند که بیش از قدر واجب در روی آتش نماند که زیاد پخته شده حل گردد پس از پختن کلمرا با کفگیر از دیگ درآورند وهمینکه آبش خوب چکیده شد درظرفی گذارند وبعد سس سفید را موافق نمرهٔ (۱۳۸) یا نمرهٔ (۱۳۹) روی کلم ریخته سرسفره برند

2ème méthode. قسم دیگر

۱۸۳ — بعد از آن که بطور معمول کلم گل را آب پز کردند درکمی روغن داغ تفت داده قدری جعفری خورد کرده وکمی آرد بایک پیاله آب گوشت اگر موجود باشد و الا آب گرم دردیگ ریخته نمک وفلفل باندازه زده بعد از چهار پنجدقیقه سس سفید را در دیگ ریخته بعد از اندکی درظرف کشیده سرسفره برند

Chou fleur à la sauce piquante.

کلم گل با سس تند

۱۸۴ — کلم گل را خوب پاک کرده و پخته با سس موافق نمرهٔ (۱۴۵) کشیده سر سفره برند و بعضی این سسرا نیز که عبارت از روغن زیتون وسرکه ونمک وفلفل وکمی خردل است علیحده سر سفره برند تا هرکس بر حسب میل خود کلم گلرا با سس مذکور درظرف مخصوص خود مخلوط نموده صرف نمایند وفرقی که این سس با سس سلاد دارد اینست که این سس را چنانچه گفته ایم هرکس فرداً فرد در ظرف خود ساخته غذا را لقمه لقمه در آن زده صرف می‌کنند لیکن بجهة سلاد همین سس را ساخته روی سلاد ریخته سرسفره میبرند تا هرکس طالب باشد درظرف یا بشقاب خود کشیده با کباب یا خوراک دیگر صرف کنند و معمول است که کلم گل را هم گاهی مثل سلاد درست می‌کنند نمره (۲۰۸) را ملاحظه نمائید

Cuisson des artichauts. کنگر فرنگی

۱۸۵ — چون این نوع کنگرها پشه وشته زیادی دارند

پس باید اول انها را درآب سرد خوب بشویند وبعضی از
برکهایش را بزنند بعد در دیك انداخته قدری آب ونمك
و فلفل در آن ریخته با آتش ملایم بجوشانند تا بپزد و گاه
گاهی درهنگام طبخ بانها دست زنند هروقت که برکها ازهم
جدا شد زود با کفگیر در آورند وآبشرا خوب گرفته در
ظرف گذارند وسر سفره برند ولی انخوراك نباید بقدری
پخته شود که برکش ازهم در رود

Artichauts à l' huile. کنگر باسس

۱۸۶ — کنگر پخته سرد را با سس تند چنانچه در نمرهٔ
(۱٤٥) گفته شد صرف کنند وگرمش را باسس سفید
چنانچه درنمرهٔ (۱۳۸) گفته شد صرف نمایند ولی در
هر صورت در وسط کنگر لای برکها کاه مانندی پیدا
می شود که ماکول نیست آن را با دست باید گرفت
چون پخته است بیك دفعه مانند عرق چین بر داشته
می شود (موقع چیدن کنگر رسیده ابتدأ گل است)

Artichauts farcis. دلمه کنگر فرنگی

۱۸۷ — کنگر را بعد از آن که موافق نمرهٔ (۱۸۵)

خوب شسته وپخته با چاقوی تیز قریب یك ثلث از بالای
هریك آن را بریده وعرقچین گاه را در آورند وکمی سیر
وجعفری را قیمه کرده با نان خشك کوبیده جای آن
ریزند وآن تکه کنگر هائیکه با چاقو بریده اند دو باره هم
یکرا روی خودش گذاشته باریسمان بسته در روغن زیتون
داغ بچینند وهرگاه ازاجزأ باقی مانده باشد در دیك ریزند
با آتش ملایم یك ساعت طبخ دهند بعضی روی دیك هم
آتش میریزند که بیك میزان پخته شود

Artichauts aux champignons.

دلمهٔ کنگر با قارچ

۱۸۸ — کنگر ها را بطور نمرهٔ قبل ترتیب داده در
عوض سیر وجعفری قدری قارچ یا دنبلانرا باسیر وجعفری
قیمه کرده جای انرا پرکنند بطور پیش عمل کنند

Artichauts au hachis de viande.

دلمهٔ کنگر با قیمه

۱۸۹ — کنگر ها را بطور نمرهٔ (۱۸۵) ترتیب داده در
عوض اجزاء پیش قیمه گوشت حاضر کرده با کمی

جعفری کنگر ها را پر کرده بطور دستور العمل سابق
طبخ دهند نمره (۱۸۷) را ملاحظه نمائید

Artichauts à l' estragon.

کنگر فرنگی با طرخان

۱۹۰ — کنگرها را در آب سرد شسته سر برگهایش را بریده برگهای سخت آن را جدا کنند و عرقچین گاه را چون پخته است و بیك مرتبه بر داشته نمی شود با چاقو بریده بعد چهار قطع کرده با کمی نمك و فلفل در روغن داغ ریخته با آتش ملایم قریب نیمساعت بپزند بعد قدری آب گوشت با آب گرم با کمی طرخان خورد کرده در آن ریخته با آتش ملایم بقدر یکربع ساعت بپزند و پس از پخته شدن در ظرف کشیده سر سفره برند

Cardons en boulettes. شامی کنگر کوهی

۱۹۱ — کنگر ها را پاك کرده خار هایش را چیده در آب شسته با قدری نمك و آب پخته بعد در چلوصافی ریخته با دست فشار دهند تا آبش خوب گرفته شود، بعد کمی نمك و فلفل وچهار ادویه و قدری کرفس خورد کرده

در کنگر مخلوط نمایند کم کم برداشته و آن را مانند شامی درست کرده هر دو طرفش را در تخم زده ودرآورد غلطانده در روغن سرخ کنند

Cardons à la sauce blanche.

کنگر کوهی با سس سفید

۱۹۲ — کنگر را بقسم مذکور پخته سس سفید را ترتیب داده رویش ریخته سر سفره

Cardons à la sauce tomate.

کنگر کوهی با سس تمات

۱۹۳ — کنگر را بقسم مذکور پخته سس با دمجان حاضر کرده رویش بریزند

Asperges à la sauce blanche.

مارچوبه با سس سفید

۱۹۴ — مارچوبه ها را پاك کرده دسته نمایند و با ریسمان بسته درآب جوش اندازند توجه کنند که زیاد پخته نشود تا طعمش تمام نکردد و بعد سس سفید را درست کرده و ریسمان را از دسته ها باز کرده سس را رویش ریخته

سر سفره برند — مارچوبه قوطی ئی فرنگی هم بکار میرود

Asperges à la sauce piquante.

مارچوبه باسس تند

مارچوبه را چنانکه در نمرهٔ پیش گفته شد شسته و پخته ریسمان
را از دسته های مارچوبه باز کرده آنها را در ظرف چیده
سر سفره برند باسس پیکانت چنانکه در نمرهٔ (۱۴۵) گفته
شد صرف کنند و هرگاه مارچوبه فرنگ در قوطی حلبی
بوده باشد چند دقیقه قبل از وقت در آب جوش گذارند
تا خوب گرم شود آنگاه قوطی را باز کرده تمام آبشرا
خارج کنند و مارچوبه ها را مرتب در ظرفی چیده با
ظرف سس سر سفره برند

Céleri entier.

کرفس

۱۹۶ — چند بوته کرفس را گرفته برگهای ضخیمش
را جدا کرده سر و ته آنها را بیک اندازه بزنند و بعد با
آب پاك شسته باکمی نمك بار گذارده قریب یکربع ساعت
بجوشانند و بعد از آنکه سرد شد در آب کش ریخته
آبشرا گرفته قسمی در دیك بچینند که از هم نپاشد قدری

آبگوشت و اگر موجود نباشد آب گرم باکمی روغن و
نمك و فلفل و چهار ادویه و گردی آرد در آن ریخته
با آتش ملایم تا نیم ساعت بجوشانند بعد در ظرف یك
بیك چیده سس را رویش ریخته سر سفره برند.

Céleri à la sauce blanche.

کرفس با سس سفید

۱۹۷ — بطور سابق در آب خوب پخته سس بلانش را
مرتب کرده رویش ریخته سر سفره برند

Céleri à la sauce tomate. کرفس باسس تمات

۱۹۸ — بهمان طریق پخته سس با دمجان را ترتیب داده
رویش ریخته سر سفره برند

Courge frite. کدوی سرخ کرده

۱۹۹ — کدوی رسمی دلمه را حلقه حلقه بریده و دو
طرفش را در تخم زده غلطانده بعد در آورده میان نخود چی یا
آرد نان خشك کوبیده زده در روغن سرخ کنند و در
ظرف کشیده سر سفره برند

Courges farcies. دلمهٔ کدو

۲۰۰ — ده دوازده کدوی مسمائی صاف که باندازهٔ خیار
درشت باشد پوستش را تراشیده یک سرش را باچاقو بریده
و با قاشق یا کارد مغز و تخمش را خارج کنند بعد ده سیر
کوشت را قیمه کرده در روغن تفت دهند باقدری آب در
دیک ریزند تا نیم پز شود بمقدار یکشاهی سبزی از قبیل
نعناع و تره و ریحان و مرزه پاک کرده خورد کنند ودو
سیر برنج بخته اکر موجود باشد بهتر و الا در ظرفی زود
بخته آبکش کرده باقدری چهارادویه وزرد چوبه باسبزی
آلات و قدری از مغز کدو ها خورد کرده در قیمه مخلوط
کنند آنکاه کدو ها را از این اجزاء پر کنند و تکه های
سر کدو را رویش کذارده با دوسه تراشه چوب وصل و
نصب کنند و در دیک چینند و از اجزاء اکر باقی مانده
رویش ریخته سر بار کذارند بعلاوه یکقهوه جوش آب
کرم بعد از ساعتی یا آب غوره یا رب بادنجان فرنکی بجهة
چاشنی در دیک ریزند و پس از ساعت دیکر پخته شده
کشیده سر سفره برند این دله را یا با بادنجان یا با خیار
هم درست کنند

Tomate farcies . 1ère méthode .

دلمهٔ بادنجان فرنکی یا ایرانی

۲۰۱ — بادنجانهای درشت رسیده را منتخب کرده با
چاقو سرش را بریده و تخمهای آن را باقاشق خارج کنند
آنکاه اکر کوشت قیمه نیم پز حاضر باشد بکار برند و الا
کمی کوشت را کوبیده باجعفری قیمه کرده بادنجان را از
آن اجزاء پر کنند و سرشان را وصل و نصب کرده در
روغن داغ کن چینند و قدری روغن و کمی آب درآن
ریخته سر بار کذارند تا پخته شود

2ème méthode. قسم دیکر

۲۰۲ — بادنجان را بطور نمرهٔ پیش حاضر کرده عوض
کوشت قدری سیر و جعفری قیمه کرده با کمی نان دوآتشه
کوبیده باهم مخلوط کرده بادنجان ها را از آن پر کنند
و بقسمی که در نمرهٔ پیش کفته شد بپزند

Betteraves en salade . 1ère méthode .

سالاد چغندر

۲۰۳ — چغندر پخته را خورد کرده در ظرف سالاد

ریخته قدری نمک و فلفل و روغن زیتون و سرکه در آن
داخل کرده سر سفره برند

2ème méhode. قسم دیگر

۲۰۴ — چغندر پخته را با قدری کاهوی نازک خورد
کرده در ظرف سلاد ریخته بعد چند دانه تخم سفت را
چهار حصه نمایند قدری نمک و فلفل و روغن زیتون و
سرکه در آن داخل کنند و سر سفره برند و بعضی قدری
خردل هم داخل مینمایند

Concombres en salade. سالاد خیار

۲۰۵ — قبل از وقت خیار را پوست کنده نازک بریده در ظرف
مخصوص ریخته کمی نمک در آن پاشند تا چند دقیقه بماند
که آبش خوب گرفته شود بعد آب آن را تماماً خارج
نمایند و سلاد را ترتیب داده سر سفره گذارند

Haricots en salade. 1ère méthode.

سالاد لوبیای سفید

۲۰۶ — لوبیای سفید را خوب پخته و حل کرده در
ظرف سلاد بریزند و قدری کرفس یا جعفری و پیاز چه

خورد کرده با نمک و فلفل در روغن زیتون و سرکه
داخل کنند بسازند و سر سفره برند

2ème méthode. قسم دیگر

۲۰۷ — همین لوبیا را بعد از طبخ بدون اینکه حل کنند
قدری جعفری و کمی پیاز چه خورد کرده داخل نموده
بطور معمول سلاد را ترتیب دهند بسیار معمولست

Haricots verts en salade.

سالاد لوبیای تازه

۲۰۸ — لوبیای سبز تازه را با پوست از میان قطع کرده
نخ یالیفشان را گرفته در آب با کمی نمک بار کرده تا پخته
شود بعد آبشرا خارج کرده کمی کرفس یا جعفری خورد
کرده و یک دانه سیر را خوب رنده کرده داخل کنند
بعد بطور معمول سلاد را ترتیب دهند بسیار معمولست

Laitues, cressons, chicorées, en salade. سالاد کاهو بلاغ اوتی و کاسنی

هریک از اینها را حاضر کرده خوب شسته و خورد کرده
در ظرف سلاد ریخته با قدری نمک و فلفل و روغن زیتون

و سرکه سر سفره کذارند و اکر کرفس موجود باشد
خورد کرده در هریك از سلادها داخل کنند بسیار مطلوبست

Pommes de terre en salade.

سالاد سیب زمینی

۲۱۰ — سیب زمینی آب پز را پوست کنده باچاقو حلقه
حلقه بریده باقدری کرفس و پیازچه و نمك و فلفل و
روغن زیتون و سرکه در ظرف سالاد ریخته بهم زنند سر سفره برند

Céleris en salade. سالاد کرفس

۲۱۱ — کرفس را بجهة رفع بعضی کثافات اولا در آب
شسته بعد در ظرف مخصوص خورد کرده بقدر یك قاشق سرکه
و دو قاشق روغن زیتون بانمك و فلفل و خردل مخلوط
کرده سر سفره برند

Chuox fleur en salade. سالاد کلم کل

۲۱۲ — کلم کل را بجهة رفع پشه اولا چندین مرتبه در آب
پاك شسته بقدر یك ربع در آب میپزند و بکذارند سرد شود
بعد بطریق نمرهٔ قبل رفتار کنند

Pommes de terre au beurre.

سیب زمینی با کره

۲۱۳ — سیب زمینی زیر خاکستر داغ کرده تا پخته شود
بعد پوست کنده کره روی آن کذاشته تا کرم است نمك
بپاشند و باچنکال له کرده و میل نمایند

Pommes de terre frites.

سیب زمینی سرخ کرده

۲۱۴ — سیب زمینی را پوست کنده و هرکاه درشت باشد
حلقه حلقه بریده و اکر کوچك باشد همان طریق که درست
است بانمك و فلفل و قدری چهار ادویه در روغن داغ
خوب تفت داده بایست خوش رنك و قرمز بشود بعضی
سیب زمینی حل شده را کلوله میکنند بعد سرخ مینمایند

Manière de cuire les pommes de ter-
re. سیب زمینی

۲۱۵ — سیب زمینی را با آب سر بار کذاشته بجوشانند
تاپخته شود بعد آبشرا کشیده پارچهٔ سردیك انداخته دوباره
سرش را کذارده بقدر نیم ساعت روی آتش ملایم
بکذارند تا خوب دم کشیده عرقش کرفته شود بعد پوست

کنده بمصرف برسانند بسیار ترد و لذیذ خواهد شد

Pommes de terre au jus de citron.

سیب زمینی با آب لیمو

۲۱۶ — سیب زمینی را در آب پخته پوست کنده ورقه ورقه نموده آنگاه کمی روغن داغ کرده سیب ها را باقدری جعفری و پیاز چه خورد کرده نمک و فلفل در آن ریخته خوب سرخ کنند و پیش از کشیدن آب لیمو یا آب یکدانه لیموی ترش داخل کرده گرم گرم کشیده سر سفره برند

Pommes de terre à l'Anglaise.

سیب زمینی طبخ انگلیسی

۲۱۷ — سیب زمینی را با کمی نمک در آب ریخته جوشانده بر داشته پوست آنرا کنده حلقه حلقه ببرند کمی نمک و فلفل و جوز پاشیده در روغن سرخ کنند ولی نباید برشته گردد و بعضی پیش از کشیدن سیب ها چند برگ کرفس باجعفری قیمه کرده روی سیب ها پاشیده بعد از دقیقه کشیده سر سفره برند

Purée de pommes de terre.

سیب زمینی کوبیده

۲۱۸ — سیب زمینی را باقدری نمک در آب جوش میریزند تا بپزد بعد از دیگ در آورده پوستش را بکنند و در ظرفی خوب آنرا حل کرده قدری شیر ملول و اگر موجود نباشد آب کم کم در آن ریخته بهم زنند تا از هم باز شود بعد از الک بیرون کرده سر بار گذاشته قدری بجوشانند و در ظرف کشیده سر سفره برند و با کتلت یا سس بخورند بهتر آن است که سیب را بهمان طریق که گفته شد در روغن تفت داده سر سفره برند ولی باید توجه کرد که سیب زمینی در سر بار سفت نشود هر گاه غفلت کرده سفت شد کمی شیر یا آب گوشت یا آب گرم در آن مخلوط کنند تا از هم باز شود و باید ملتفت بود که سیب زمینی را گرم گرم در شیر یا آب حل کرده زیرا که اگر سرد شود و در هاون کوبیده شود چسب پیدا کرده بکار نخواهد خورد

Purée de pommes de terre.

سیب زمینی حل کرده

۲۱۹ — بقدر کفایت سیب زمینی را پوست کنده

بشویند بعد خلال کرده در کمی آب با قدری روغن و
فلفل و ادویه بقدر لزوم طبخ کنند بقسمی که زیر ورو
آتش باشد تخمیناً سه ربع طول بکشد همینکه سیب ها پخته شد باقاشق
خوب بهم زنند تا از هم باز شود بعد دو باره سر آتش
گذارند قدری شیر کم کم در آن ریخته با یك سیر کره یا روغن
با دو سه حب قند بهم زنند تا قوام بمیزان معمول بیاید

Pommes de terre en boulettes.

شامی سیب زمینی

۲۲۰ — بقدر کفایت سیب زمینی را در کمی آب جوش
پخته بعد در آورده پوستش را کنده در ظرف خوب حل
کنند و دو دانه تخم مرغ را در آن داخل نمایند بعد کمی
روغن در ظرفی داغ کرده گوشت را خوب قیمه کرده
نمك و فلفل زده با قدری جعفری در آن تفت دهند بعد
کمی آب داخل کرده طبخ دهند تا نیم پز شود بعد کم کم
از گوشت برداشته درمیان سیب زمینی حل کرده گذاشته
بترکیب شامی پهن کنند بیك میزان و در روغن سرخ
نمایند بعد درظرف چیده گرم گرم بعد از سوپ صرف کنند

Pommes de terre sucrées.

سیب زمینی شیرین

۲۲۱ — سیب زمینی را در آب جوش پخته و حل
کرده چند دانه زرده تخم بان مخلوط کنند و قدری
کشمش سبز در آن ریزند بعد مانند شامی درست
کرده در روغن سرخ کنند آنگاه در ظرف چیده و
قدری نرمه قند رویش پاشیده گرم گرم سر سفره برند بعد
از کباب و سلاد صرف شود

Galantine de dinde. بوقلمون (گلانتین)

۲۲۲ — بوقلمون چاقرا خوب پاك و تمیز کنند و بعد
پشت اورا شکافته استخوانهای او را خارج کنند ولیکن
سعی کنند که گوشت سینه او متلاشی نشود وقتی که بکلی
استخوانها و رگ و پی او را جدا کردند یکقسمت از
گوشت اعضای او را ورق ورق بر داشته تا اینکه بکلفتی یك
انگشت گوشت نزدیك پوست باقی ماند و بعد گوشتهائی که
از پوست او جدا کردند باگوشت دو سه مرغ مخلوط کرده
یا گوشت دیگر برحسب میل وبوزن گوشت چربی گوسفند

مخلوط نمایند و همه را قیمه نمایند نمك و فلفل وچهار
ادویه بقدر کفایت بزنند وکمی سبزی آلات معطره داخل
کنند و بعد قدری از قیمه در شکم بوقلمون بکلفتی یك
انکشت پهن کنند و دمبلان خلال کرده و ورقهٔ زبان گاو
در شوره خوابانیده(۲۲)و تکه های دنبه و تکه های ورقه
بوقلمون و از طیور دیکر هم اکر موجود باشد روی او
پهن کرده و مجدداً یك ورقه از قیمه روی آنها کذارده
و بهمان ترتیب از سایر اجزأ بهمین قسم عمل کنند
تا اجزأ تمام شود و شکم بوقلمون پر شود بعد بوقلمون را
با دست حرکت دهند تا تمام اجزأ در آن جای کیر شود
بدون آنکه چیزی از اطراف ان خارج شود و با سوزن و
ریسمان اطراف آنرا محکم بدوزند و چند ورقه چربی اطراف
ان کذارده و قدری نمك زده یا چند برك غار در پارچهٔ
تمیزی پیچیده و دور آن را با ریسمان محکم به پیچند و دو سر
آنرا به بندند و چند ورقه دنبهٔ کوسفند در تاوه کذارده
و گلانتین را روی آن کذارند و چند پاچه کوسفند و شش
دانه زردك و شش دانه پیاز و یکدسته جعفری و پیازچه

با استخوانهای بوقلمون و چهار دانه برك غار و سه دانه
میخك و یك پیاله آب کوشت بان اضافه کرده سر آتش
بکذارند و سه ساعت با آتش ملایم او را بجوشانند
و وقتیکه پخته شد از سر بار برداشته کنار بکذارند و بعد
از نیم ساعت گلانتین را از دیك در آورند در وقت
بیرون آوردن انرا بفشارند که آبش کرفته شود و بعد
بهمان حالت کذارند تا سرد شود آب روغن آنرا با پارچه
تمیزی صاف کرده یك دانه تخم بلکه اکر آبش زیاد باشد دو دانه تخم
مرغ واشکسته داخل کنند وبچشند که خوش طعم باشد بعد روی
آتش کذارند و اورا متصل بهم زنند تا بجوشد همینکه جوشید در او
را بکذارند و آتش روی سر دیك ریخته نیم ساعت بملایمت
بجوشد بعد صاف کرده بکذارند سرد شود بعد ریسمانهای گلانتین
سرد شده را باز کرده از پارچه در آورند
در ظرف کشکولی نهاده با چاقوی تیزی ورق ورق کرده
بدون اینکه ورقها پس و پیش شود آب روغن مصفا
را رویش ریخته و در اطرافش قدری سلاد یا بعضی ترشی
دیکر محض زینت چیده سر سفره برند بعضی اشخاص

قدری زردك یا تخم سفت را چهار قطع کرده با قیمه و
اجزأ در میان گالانتین چیده طبخ دهند محض تغییر رنك است

مرغ (گلانتین) Galantine de poule.

۲۲۳ — مرغ چاقرا کشته و پاك کرده بعد پشت انرا بشکافند
و با چاقوی تیزی استخوانهای انرا در آورده و گوشتهارا
ورق ورق کرده بر دارند تا نزدیك پوست بقسمیکه یك
پرده گوشت در زیر تمام جلد بماند بعد گوشت گوسفند
بقدر کفایت با هم وزن ان دنبه و چند دانه جگر مرغ قیمه
کرده با فلفل و نمك و چهار ادویه بقدر کفایت و قدری
خلال پسته مخلوط کرده و در توی شکم مرغ قدری از
این اجزأ پهن کرده بعد یك طبقه از گوشتهای مرغ
گذاشته و بعد مجدداً یك طبقه قیمه پهن کرده و بهمین
طریق تا شکم مرغ خوب پر شود بعد اطراف انرا دوخته
و در پارچهٔ تمیزی گذارده سیخ او را ببندند و دور اورا
باریسمان به پیچند و در دیك گذارند کمی گوشت با استخوانهای
مرغ و چهار پاچه بر او اضافه کرده قدری آب در دیك
ریخته بجوشانند تا خوب پخته شود و بعد مرغرا بیرون آورده

گذارند سرد شود پس از آن در ظرف پاکی تنك گذارده
که آب زیادی او خارج شده قالبی و سفت شود این گلانتین
از زیر تنك مربع شکل بیرون میاید اورا از پارچه در
آورده با چاقو از عرضش بریده هر قطعه‌را در ظرفی گذارده
(بقسمیکه موضع بریده شده در روی ظرف باشد و سمت
دیگرش بطرف بالا) آن را با چاقو ورق ورق کرده بدون
اینکه قطعاتش پس و پیش شود بعد بطریق سابق ژله‌را
بعمل آورده بر رویش ریخته و محض زینت بعضی سبزی آلات
اطرافش چیده سر سفره گذارند

اسفناج Épinards.

۲۲۴ — اسفناج‌را بقدر کفایت پاك کرده و در آب زیاد
شسته بعد با قدری نمك که تقریباً در هر ده سیر اسفناج دو
مثقال نمك بوده باشد در آب زیادی مدت پنج دقیقه بجوشانند
بعد آبکش کرده آب سرد زیادی در روی آن ریخته تا
سرد شود زیرا اگر اسفناج را بحالت خود گرم بگذارند تا
سرد شود رنگش تغییر کرده بد طعم گردد آنگاه با دست
خوب فشار داده که آبش بکلی گرفته شود بعد در روی

تخته تمیزی گذاشته خوب ساطوری کنند بعد دو قاشق روغن
با چهار مثقال آرد برای هر ده سیر اسفناج در دیك ریخته
بقدر سه دقیقه تفت دهند بعد اسفناج را در دیك ریخته با کمی
نمك مدت پنج دقیقه متصل با قاشق بهم زنند که ته نگیرد
آنگاه دو سه سیر آب گوشت بدفعات در دیك ریخته بهم زنند
و در وقت کشیدن کمی جوز و دو قاشق روغن داخل کرده
از سر بار بردارند بعد از بهم زدن در ظرف کشیده با اقسام
غذاها که دستور العمل داده شد سر سفره برند

Fécule de pommes de terre.

آرد سیب زمینی

۲۲۵ سیب زمینی را پاك نموده بعد الك پاکی را روی طشت
گذارده و سیب ها را در توی الك رنده کنند بعد آب
زیادی روی سیب ها ریخته که اجزا رنده شود از الك در
طشت ریزند بعد از یك ساعت که ته نشست آب آن ظرف
را بریزند فکول یا آرد سیب ماسته مانند در ته ظرف
میماند او را در آفتاب خشك نموده برحسب لزوم در سوپ
و در بعضی غذاها بکار برند

Conserve de tomate. رب بادمجان فرنگی

۲۲۶ — بادمجان فرنگی رسیده را تقریباً ده ری تحصیل
کرده کم کم در ظرفی ریخته حل کنند و خوب فشار دهند
که تمام آبش کشیده شود بعد هسته و پوستش را جمع کرده
در کناری ریزند و ابش را در الك مویی ریخته صاف
کنند که تمام جرمش گرفته شود بعد چند ظرف چینی در
آفتاب گذارده آب بادمجان را در ظرفها ریخته روزی یك
دفعه سرکشی کنند هرگاه مگس یا پشه در آن افتاده با چوب
خارج کنند بعد با قاشق چوبی بهم زده چون حرارت آفتاب
رفته رفته آب و رطوبتیکه در بشقاب است جذب
میکنند و مقدار هر بشقاب کم میشود بهمین قسم چهار
پنج روز در جلو آفتاب جائیکه از گرد و خاك محفوظ باشد
باید بگذارند وقت هم زدن آن باید ازین بشقاب بآن بشقاب
ریزند تا اینکه منحصر بیك یا بدو بشقاب شود خوب غلیظ
گردد بعد از بشقاب در شیشهٔ دهان فراخی ریخته و یك
روز دهان شیشه را باز گذاشته تا هرچه جوش لازم دارد
بزنند بعد سرش را محکم بسته و وقت استعمال قدری از آن

وب را در آب گرم حل کرده داخل غذا نموده صرف کنند و بعضی بعد از آنکه بادنجان را حل کردند آبشرا در دیگ میجوشانند تا قوام آید اگرچه زحمت آن کمتر است لیکن طعم ورنگ طبیعی آن بواسطهٔ طبخ تغییر میکنند دو سه ری بادنجان درشت وسبده را نیز از وسط دو نیم کرده باسر چاقو دانه ها را خارج کرده روی تخته یامجموعه چیده در مقابل آفتاب تا چند روز گذارند خشک شود بعد در کیسه نگاه دارند ودر وقت لزوم در بعضی غذاها بکار برند

Manière de distinguer les champignons .

قارچ ماکول

۲۲۷ — قارچ اگرچه خوراك لذیذ است و در سر سفرهٔ بزرگان اغلب یافت میشود ولی بسیار غذای ثقیل و دیر هضم است و گذشته از ثقل بعضی قارچها خالی از سمیت نیستند پس بر شخصیکه قارچ ابتیاع می کند لازم است که در شناختن آن معرفتی تمام داشته باشدو چون شناختن آن از برای جمیع اشخاص غیر ممکن است لهذا در این کتاب در باب پختن قارچ تدبیری بیان میکنیم که رفع سمیت آن

بشود و تدبیر مذکور آن است که قبل از پختن قارچ را در آب سرد ریخته قدری سرکه ونمک درشت در آن اندازند تا سمیتش زایل شود بعد هرقسم که بخواهند طبخ کنند و طریقهٔ شناختن قارچ خوب از قارچ سمی آنست که قارچ را خورد کرده در ظرف آب ریزند و یك پارچه نقره در آن انداخته و بجوشانند پس ازجوش زدن اگر رنگ نقره سیاه شود معلوم است که آن قارچ خالی از سمیت نیست و اگر تغییری در رنگ آن ظاهر نشود معلومست که قارچش خوب وماکول است واگر چه قارچ غذائیست بسیار ثقیل ودیر هضم و گاهی از اوقات موجب زحیر و پیچش میشود ولی باوجود این چون غذائیست بسیار معمول و لذیذ از آن نمی توان گذشت

Champignons en fricassée.

قارچ بازردهٔ تخم

۶۲۸ — چند دقیقه قارچ را در آب جوش انداخته بعد درآورده در آب سرد اندازند واز آب سردهم بیرون آورده آبش را بکشند درروغن تفت داده یك قاشق آرد و کمی جعفری

و نمك و فلفل و آب کرم در آن ریخته بپزند بعد دو
زردهٔ تخم مرغ را خوب زده باقدری آب و کمی آب لیمو
در دیك ریخته بهم زنند در ظرف کشیده سر سفره برند

Champignons à la sauce tomate.

قارچ با رب تمات

۲۲۹ — ده سیر قارچ تازه را پاك کرده بطور معمول
شسته و اکر غیر فصل باشد از خشکش بقدر کفایت برداشته
یکدو ساعت در آب کرم بخیسانند بعد آبشرا کرفته
در روغن داغ خوب تفت دهند آنکاه قدری آب کرم و
بادمجان فرنکی تازه و نمك و فلفل وچهار ادویه باجعفری
یا کرفس بایك قاشق آرد در آن داخل کرده کاه کاه
بهم زنند که ته نکیرد و در وقت لزوم آب کرم داخل کنند
تا پخته شود این غذای لذیذ باسس دیکر کم معمولست

Champignons à la bordelaise.

کباب قارچ

۲۳۰ — قارچ ها را درست پاك کرده یکساعت در روغن
زیتون خوابانیده بعد در آورده روی مبل آهنی دو طرفش

را کباب نمایند بعد قدری روغن داغ کرده و قدری جعفری
و پیاز چه قیمه کرده باقدری آب لیمو واکر ممکن نباشد یك
قاشق سرکه در آن ریخته تفت دهند و قارچهای کباب کرده را
کرم کرم در ظرف چیده واین سس را رویش ریخته سر سفره برند

Manière de conserver les champignons.

خشك کردن قارچ

۲۳۱ — قارچها را پاك کرده و آنهائیکه بزرك هستند از
میان دو حصه کرده بعد باسوزن نخ کشیده ونخ را در زیر و
روی هر تکه قارچ کره زده که روی هم سوار نباشند و
فاصله داشته باشند پس در جای سایه آویزان کنند تا خشك
شود بعد در کیسه یا جعبه کرده نکاه دارند و وقت لزوم
بقدر کفایت در آب شسته ۵ کردش کرفته شود بعد در
آب جوش ریخته سرش را بکذاروند تا مدت یکربع ساعت
تا ملایم شود بعد از آب در آورده کمی فشار دهند که آبش
کرفته شود آنکاه جهت طبخ بکار برند

Manière de conserver les bamias, (cornes grecques)

نکاه داشتن بامیا

۲۲۳ — دم بامیا را بریده در ریسمان کشیده در سایه آویزان کنند تا خشك شود بعد در کیسه یا جعبه ریخته نگاه دارند و در وقت ضرورت بطور نمرهٔ (۲۳۵) رفتار کرده بکار برند

Haricots verts conservés pour l'hiver.

لوبیای سبز برای زمستان

۲۳۳ — لوبیا ها را پاك نموده و الیاف اورا خوب گرفته با قدری نمك در آب زیاد بقدر ده دقیقه جوشانیده بعد در آبکش ریخته و آب سرد بسیاری بروی آن بریزند چند دقیقه بماند تا آب آن خوب گرفته و سرد شود پس از آن در شیشه ها ریخته و آب نمك در رویشان ریزند بعد کمی روغن گرم کرده رویش ریزند تا اینکه بقدر یك انگشت روی آن گرفته شود پس از آنکه خوب منجمد شد سر شیشه ها را با کاغذ محکم بسته و در وقت ضرورت بکار برند

Haricots verts conservés.

قسم دیگر

۲۳٤ — لوبیا را خوب پاك نموده و الیاف ان را گرفته پس از آن کمی نمك در ته شیشه پاشیده قدری لوبیا بریزند و مکرر لا بلا نمك و لوبیا ریخته تا شیشه پر شود بعد

تخته روی شیشه بگذارند و سنگی در روی آن گذارده تا خوب فشرده شود و در وقت حاجت لوبیا را در آب سرد بقدر دو ساعت بگذارند که نمك آن گرفته شود بعد با آب سرد بار کرده طبخ دهند بطریقیکه سابق ذکر شد

Autre manière de consever les haricots verts.

قسم دیگر

لوبیاهای سبز نازك را از میان دو حصه کرده تخمها شانرا گرفته در پارچه ریخته در جای سایه گذارند تا خشك شود بعد در جعبه کرده نگاه دارند و در وقت ضرورت بکار برند

Manière de conserver les fruits.

نگاه داشتن میوه جات و غیره

۲۳۵ — میوه را در بطری های دهن گشاد کرده محکم چوب پنبه گذاشته و با مفطول بسته یکی یکی آنهارا لای کهنه پیچیده در دیگ پهلوی همدیگر چیده آب ریخته تا دو انگشت از سر شیشه ها بگذرد بعد آتش زیر دیگ کنند تا بجوش آید و دیگ را بردارند بگذارند سرد شود سر تمام شیشه ها را لاك بگیرند و همیشه در جای خنکی سرازیر نگاه

دارند تا در موقع استعمال شود

Manière de conserver les petits pois.

نکاه داشتن نخود فرنکی

۲۳۶ — بطری ها را پر از نخود فرنکی نموده با چوب پنبه سر آنهارا محکم نمایند و با نخ محکم به بندند آنکاه آنهـا را در دیك بزرك چیده و دیکرا با آب سرد پر کنند و در روی اجاق کذاشته مدت نیمساعت بجوشانند پس از آن دیکرا بر داشته بکذارند سرد شود پس از سرد شدن آب شیشه ها را بیرون آورده روی چوبهای سر بطری را قیر کرفته نکاهدارند و در هنکام ضرورت در آب سرد ریخته طبـخ دهند باقلای تازه و لوبیای سبز را نیز بدین قسم نکاه دارند و دستور العمل استعمال بطوریست که در نخود سبز مذکور داشتیم

Conserve de concombres.

ترشی خیار

۲۳۷ — خیارهای کوچك را انتخـاب کرده پاك کنند در کوزه یا شیشه ریخته با کمی فلفل فرنکی و طرخان قدری مبخك و چند دانه پیازهای بسیار کوچك بعد سرکه را باکمی نمك جوشانیده بروی خیار ریزند و روز بعد سرکه

را در دیك خالی کرده سه چهار جوش بزند و در شیشه یا کوزه ریزند پس از آن کنار کذارده تا سرد شود این قسم خیارها هم سبز و هم ترد باقی میماند

Kari.

خورش هند

۲۳۸ — میزان جهة دو جوجهٔ درشت یا ده سیر کوشت کوشت — جوجه یا مرغ را خوب پاك کرده خورد کرده در دو سه سیر روغن نفت دهنـد بعد کمی آب نمك ریخته تا نیم پز شود بعد از آن این ادویه را بکار برند زرد چوبه کوبیده (یك مثقال و نیم الی دو مثقال) — فلفل فرنکی قرمز کوبیده (۲۰ نخود الی یك مثقال) — تخم کشنیز (۳ مثقال الی ٤ مثقال) — ماست (نیم سیر) — تخم کشنیز را اول بو داده ولی توجه کنند که نسوزد و همین که خوش رنك شد و رایحهٔ آنش بلند شد در هاون خوب کوبیده با اجزاء دیکر داخل ماست کرده بهم زنند که خوب مخلوط هم شوند بعد در دیك ریخته در سر آتش ملایم طوری بپزند که مرغ یا کوشت از هم متلاشی نشود و آشپز کاهی سرکشی کرده که ته نکیرد و نسوزد آب کرم نیز همیشه باید محض احتیاط

حاضر داشته باشد و چون ملتفت شد که غذا پخته است و هنوز وقت
غذا خوردن نشده است باید دیگرا کنار آتش گذارده گرم
نگاهداشت و وقت غذا کشیده با ظرف پلاو سر سفره برند
هرگاه گوشترا ازمیزان زیاد کنند ادویه را نیز ازاین مقدار
باید زیاد کرد بجهت هر ده سیر گوشت علاوه فلفل فرنگی
را ازقرار دستور العمل زیاد کنند وسایر اجزاء را نصف
میزان اول بیافزایند

Autre manière. طریقهٔ دیگر

ده سیر گوشت گوسفندرا خورد کرده ویااینکه خوب کوبیده
بعد همه را کوچك کوچك بقدر فندق درشت گلوله کردهٔ
در روغن تفت دهند و درخصوص ادویه جات وپختن آن
موافق نمره سابق رفتار کنند

Pâte hollandaise. هلاندی

۲٤۰ — گوشت را قیمه کرده باکمی نان خشك کوبیده
مخلوط کنند بعد کم کم برداشته درزرده تخم زده درروغن سرخ
کنند بعد مغز کلرا بعد از آن که موافق نمره (۱۸۲)
آب پز کردند کوچك کوچك بریده بعد سس غلیظ بادمجان

فرنگی باکمی آرد و جعفری درست کرده آنگاه قالب را
چرب کرده سیب زمینی پخته حل کرده‌را باچند تخم مرغ
زرده و سفیده درهم آمیخته درته قالب ریخته و اطرافش
بادست ترتیب داده بعد اجزارا درآن پرکنند قدری ازآن
سیب زمینی نیز در روی آن نصب کرده درفر گذارند تا
پخته شود بعد درظرف برگردانده سرسفره برند

Autre manière. قسم دیگر

۲٤۱ — در عوض گوشت ومغز فریکاسه دو جوجه یا
سالمی طیور دراین پاته پرکرده طبخ کنند بسیار مطلوب است

Pilau à la turque. پلو اسلامبولی

۲٤۲ — ده سیر برنج را موافق معمول شسته و خیسانده
بعد نیم من بادمجان فرنگی قرمز رسیده را شسته وحل
کرده بایك کاسه ماست خوری آب وکمی نمك و دو دانه
پیاز بجوشانند بعد بادست خوب فشار داده که آبش بکلی
گرفته شود وازالك صاف کرده سر بار گذارند آنگاه نیم
سیر روغن را داغ کرده برنج را آبکش کرده در آن تفت
دهند تا چهار پنج دقیقه بعد آب بادمجان داغ‌را دردیك برنج

ریخته بجوشانند تا برنج تمام آب بادمجانرا بخود کشد تقریباً
ده دقیقه میشود آن وقت دیک را کنار کذاشته یك سیر
و نیم روغن را خوب داغ کرده درآن ریخته و دیکرا در
کنار کذارده چند دانه آتش روی درب دیك ریخته چند
دقیقه بماند تا دم بکشد بعد درقالب یادرکاسه ریخته باکفکیر برنج
را روی هم فشار داده تا خودشرا بکیرد بعد در دو ری
برکردانده سرسفره برند بعضی پنجسیر کوشترا قیمه کرده در
نیمسیر روغن تفت داده قدری ازآب بادمجان درقیمه ریخته
با نمك وفلفل تا نیمپز شود وهنکامی که آب بادمجانرا داخل
برنج کنند قیمه را نیز همان وقت داخل کنند ولی دروقت
مهمانی بهتر آنست که در عوض قیمه کوشت چند دانه
کنجشك را پاك و تمیز شسته بطورقیمه ترتیب داده داخل
کنند برخی قیمه را باکمی آرد وآب بادمجان فرنکی وادویه
ترتیب داده همینکه برنج در دیك دم کشید یك پیاله مسرا
درکاسه وارانه کرده برنجرا روی آن ریخته تاکاسه پرشود
بطور پیش بعد کاسه را در دوری برکردانده پیاله را از
روی برنج بر داشته جایش کود بماند قیمه را در آن کودی

ریخته سرسفره برند هرکاه بادمجان تازه موجود نباشد
در عوض ربش را بقدر کفایت در یك کاسه آب جوش
حل کرده داخل برنج کنند

Pâtés farcis. دلمهٔ خمیر

۲۴۳ — کمی آرد خوب تحصیل کرده پس از آن که با
قدری شیر وآب خمیر کردند درپشت مجموعه آن را خوب
پهن کرده وباندازهٔ کف دست مربع بریده بعد قدری
کوشت قیمه کرده را تفت داده با قدری نمك و فلفل و
چهار ادویه وآب در دیك ریخته با آتش ملایم بجوشانند
تا نیم پز شود بعد قدری جعفریرا خورد کرده داخل
کنند و یك دانه تخم هم در ظرف علیحده بهم زنند آن کاه
قدری از آن کوشتها در وسط هر تکه از آن خمیر مربع
نهاده مثلث تا کنند وازآن تخم درکنار خمیر بمالند که چسب
پیدا کند بعد از چیدن دورهٔ خمیر را با دست بشکل
کنکره درست کرده بعد آن ها را قدری در روغن داغ
کرده اندازند تا دوطرفش خوب سرخ شود بعد درظرف
چیده کرم کرم سرسفره برند

طریقهٔ دیگر

Autre manière.

۲۴۴ — موافق نمرهٔ فوق عمل کنند مگر انکه درعوض کوشت قیمه کرده قدری پنیر خیکی باکرفس خورد کرده یا جعفری در میان خمیر ها نهاده و بهمان قسم که گفته شد عمل کنند

شیر برنج

Riz au lait.

۲۴۵ — شیر خوب را بقدر کفایت با چند دانه هل بار کرده در هر ده سیر شیر یک سیر قند یا شکر و یک سیر برنج که قبل از وقت شسته و خیسانده باشند داخل کنند تا پخته شود و باید توجه کرد که سفت نشود مانند آش رقیق باقی ماند آشپز باید ملتفت زیاد وکمی شیر وبرنج بوده باشد همین که پخته شد در دوری ریخته تاسرد شود آنگاه قدری مربا رویش ریخته یا مربا را در ظرف دیگر ریخته با شیر برنج بعد از غذا های گرم یعنی قبل از میوه جات سر سفره برند

Marrons bouillis.

شاه بلوط آب پز

۲۴۶ — قدری آب جوشانده شابلوطهارا باکمی نمک و

یک برک غار اکر موجود باشد درآن ریزند بقدر نیمساعت طبخ دهند بعد درآورده خوب خشک کنند پس ازخشک شدن دستمال سفره را چهار تا کرده در بشقاب کذاشته و آن شاه بلوطها را درمیان دستمال ریخته بمجلس برند

شاه بلوط بوداده — Marrons rôtis.

۲۴۷ — اشخاص باسلیقه ظرف مخصوصی بجهة کباب شاه بلوط در خانه دارند واین ظرف مثل روغن داغ کن است که ته آن سوراخ سوراخ باشد پوست شاه بلوطها را یک بیک با چاقو شکافته در آن ظرف ریخته بقدر نیمساعت روی آتش تند کذارند وگاه کاهی زیر ورو کنند وهرکاه ظرف مخصوص موجود نباشد باز بهمان طریق پوست شاه بلوطهارا شکسته رویآتش ریزند ومتصل باید متوجه شوند که مبادا بسوزد ولی این قسم خوب کباب نمی شود طرفی سوخته و طرفی نپخته میماند همین که کباب شد باید از آتش در آورده با دستمال خوب پاک کنند که سیاهی نداشته باشد بعد میان دستمال تا کرده ریخته در بشقاب کذارند درمجلس حاضر کنند بهتر آن است که در فاری

ذغال سنک وزیر مبلها ریزند تا بیک هوا کباب شوند در
اینصورت ده پانزده دقیقه زمان بیشتر لازم نخواهد داشت

حاضری سیب Beingets de pommes.

۲۴۸ — دو قاشق آرد بسیار خوب را باکمی نمک و یکدانه تخم مرغ وقدری شیر واکر ممکن نباشد قدری آب درظرفی ریخته بایک قاشق اجزأ را خوب بهم زنند تا مخلوط هم شوند بعد چند دانه سیب پوست کنده حلقه حلقه بریده تخمه اش را در آورده حلقهای سیبرا در آن خمیر غلطانند قدری روغن داغ نموده دوطرفش را خوب درروغن سرخ کنند که آتش تند نباشد وسیب ها ته نکیرد واحیاناً اکر روغن دیک کم باشد قدری روغن به آن بیفزایند بعد در ظرف چیده قدری خاکه قند رویشان پاشیده کرم کرم سر سفره برند

Soufflés en pâte (pets de nonne).
پوفک خمیر

۲۴۹ — پنجسیر آرد حاجی طرخانرا باکمی نمک وآب ملول در ظرفی ریخته و نطفه شش زردهٔ تخمرا کرفته زرده

را در خمیر ریخته خوب بهمزده تا تمام اجزأ خمیر مخلوط شود واین کار را سه چهار ساعت قبل از نهار باید کرد و در کنار آتش کذارند که خمیر حرارت داشته باشد وقت نهار آن شش سفیده تخمرا درظرفی ریخته خوب بزنند تا تمام آن مثل برف سفید شود بعد سفیده هارا درخمیر ریخته بهمزنند تاخوب باخمیر ممزوج یکدیکر بشود بعد روغن زیادی داغ کنند وقاشق قاشق ازانخمیر بردارند ودر روغن ریزند فی الفور خمیر در روغن مانند کردوی پوک برامده کردد وچون معلوم شد که تمام اطراف خمیر سرخ کشته باکفکیر از روغن بیرون آورده و در ظرفی چیده قدری نرمه قند رویش پاشیده سر سفره برند و چون این خوراک روغن زیاد لازم دارد در روغن آن خست نباید نمود و باید روغن زیادی دردیک ریخت بعد از سرخ شدن آنها زیادی روغن را نکاهداشت و در خوراک دیکر صرف کرد

Soufflés de fécule de pommes de terre.
پوفک سیب زمینی

۲۵۰ — یک قاشق شوربا خوری سیب زمینی حل کرده

در سه سیر شیر داغ داخل کرده بقدری بهم‌زنند که خوب
مخلوط هم شوند بعد از مخلوط شدن بقدر دو سه دقیقه روی
آتش گذارند تا بجوشد بعد از سر بار برداشته بعد از سرد
شدن سه زردهٔ تخم را در شیر انداخته باکمی خاکه قند بعد
سفیده های تخم را هم در آن داخل کرده بهم زده و در
ظرف مخصوص دیگر قدری روغن داغ کرده و اجزاء را
در آن ریخته این روغن محض این است کرم ته نگیرد
بعد ظرف کرم را روی دیگ آب جوش نهاده وظرف
مس دیگر روی آن گذاشته آتش در آن ریخته که از زیر و
روی کرم آتش باشد و بقدر ربع ساعت طبخ دهند تا بسته
شود باید گاهی آشپز سر پوش را برداشته نگاه کند همینکه
پف نموده خوب بالا آمد و رنگ خوبی پیدا کرد زود
از سر بار برداشته قدری نرمه قند رویش پاشیده کرم
کرم سر سفره برند زیراکه اگر در بردن سر سفره طول
بکشد برآمدگی میخوابد و از شکوه می افتد

Manière de conserver le lait.

نگاهداشتن شیر

۲۵۱ — چون در هر ساعت روز شیر بدست نمی‌آید و
گذشته از روز گاهی شب و نصف شب شیر در خانه لازم
میشود پس بقدر مصرف شبانه روز باید شیر گرفت و کمی
آنرا جوشانند بعد در ظرف پاکی ریخته نگاهداشت و حسن
این کار آنست که اگر روز دیگر هم بخواهند بمصرف برسانند
در سر آتش نمی برد وفرق باشیر تازه ندارد ولی در تابستان
باید در جای سرد نگاهداشت

Crême au chocolat. کرم شکلا

۲۵۲ — یکسیر شیر خالص را جوشانیده بعد شش مثقال
شکلات را خوب تراشیده با یک سیر قند در شیر ریخته بعد
نطفه سه زرده تخم را جدا کرده خوب زده سه قاشق
قهوه خوری از سفیده داخل زرده کرده خوب بهم زده
بعد شیر را با شکلات کرما کرم کم‌کم در زرده ریخته بهم زده
تا خوب داخل هم شوند واز الک موئی در ظرف مخصوصی
صاف کرده بعد آب را در دیگ کوچک جوش آورده
و ظرف کرم را در روی دیگ گذاشته یک ظرف مس هم
روی آن قرار داده کمی آتش رویش بریزند و بهمین قسم بگذارند

آتش در زیر و روی آن بقدر یکساعت بماند در این مدت
خوب می‌بندد بعد برداشته جای سردی گذارند همینکه خوب
خنك شد سرسفره برند چون این قسم کرم را سرد میخورند
بهتر آنست که چند ساعت پیش تهیه بپزند

قسم دیگر Crême de chocolat.

۲۵۳ — یك چارك شیر و سه زرده تخم مرغ و دو سیر
قند را مخلوط بیکدیگر نموده و در روی آتش بگذارند
و علی الاتصال با کفگیر بهم زنند تا زمانیکه یکربع از آن
بکار رود و پس از آن دوازده مثقال شکلات را رنده کرده
مخلوط باشیر نمایند چند جوش که زد از الك بگذرانند و
بگذارند تا سرد شود بعد سر سفره برند

کرم قهوه Crême au café.

۲۵٤ — دو پیاله قهوه خوری آب را جوشانده چهار
قاشق قهوه خوری قهوهٔ نرم در آن ریخته بعد در ظرف
دیگر یك چارك شیر را بقدر یکربع الی بیست دقیقه جوشانده
دو استکان از آن شیر برداشته در قهوه داخل کرده بعد
چهار زردهٔ تخم را با دو سیر قند خوب زده و دو سفیدهٔ

تخم را در ظرف دیگر قدری زده بدون اینکه کف کند
داخل زرده کرده تمام آنها را در ظرف قهوه ریخته باقاشق
بهمزده از سر بار پائین آورده در ظرف مخصوص خالی
کرده و ظرف را روی دیك آب جوش گذاشته آتش در
آن ریخته که در زیر و روی آن آتش باشد بدین طریق بقدر
ربع ساعت خود شرا می بندد بعد کرم را باهمان ظرف برداشته کرم
کرم سرسفره برند ویا اینکه بگذارند تا سرد شود بعد سر سفره برند

کرم باصرفه Crême économique.

۲۵۵ — نطفه سه زردهٔ تخم را جدا کرده در پنج
سیر شیر تازه یا جوشیده داخل کرده با یك قاشق شوربا
خوری آرد سیب زمینی و یکسیر قند بهمزده سربار گذارند
پنج شش قطره جوهر نارنج یا جوهر نعناع ویا قدری گلاب
در آن ریخته چهار پنج دقیقه جوش آن را کفایت میکنند
این کرم را هم گرم و هم سرد صرف کنند ولی سردش مطلوبتر است

کرم برشته Crême brulée.

۲۵٦ — میزان جهت چهار پنج نفر — نیم من شیر را با
پنج سیر قند یا شکر و کمی و انیل با قدری گلاب و چند مغز

حل کوبیده و کمی جوز جوشانده بعد بقدر یکسیر آراروت
و اگر موجود نباشد در عوض نشاسته خوب را در کمی
آب حل و صاف کرده داخل شیر بجوشانند بعد ده زرده
تخمرا در کمی آب سرد خوب زده دیك شیر جوش را پائین
آورده در آن ریخته چند دقیقهٔ خوب بهم زنند و بعد از
الك در دوری بزرگی صاف کرده قدری قند نرمه رویش
پاشیده کنار گذارند تا سرد شود بعد اتو را خوب داغ کرده
و بوضع خوش روی نرمه قند نگاهداشته تا قند را سوخته
قرمز رنك کنند بعد اتو را بلند کرده جای دیگر نصب کرده
تا قرمز شود بدین طریق جای اتو را تغییر داده تا تمام
روی ظرف کرم قندها سوخته و برشته شود بعد کنار
گذارده تا وقت نهار این قسم کرم بسیار مطلوبست

De la crême .

کرم

٢٥٧ — یك چارك شیر را صاف کرده با سه سیر قند بجوشانند
بعد زرده چهارده دانه تخمرا در ظرفی خوب زده دیك
شیر را پائین آورده چند دانه هل یا کمی گلاب و زردهٔ تخمرا
در ان ریخته سر بار گذارند چهار دقیقه متصل بهمزده

بعضی کمی جوز در ان تراشیده یا قدری بهار نارنج یا کمی
وانیل داخل کنند ولی نباید بجوشد چون میبرد بعد در
ظرف مخصوص صاف کرده سر سفره برند با نان برنجی
فرنگی یا ایرانی (Pain de riz.) صرف کنند هرگاه
بخواهند خالص صرف کنند بهتر اناست که بعد اشخاص
در ظرفهای مخصوص کوچك فنجان مانند ریخته در
کنار بگذارند و بعد از کباب وسلاد هریك را در بشقاب
گذاشته جلو هر مهمانی گذارند و یك قاشق کوچك با ان باشد

قسم دیگر با هل یا وانیل Crême à la vanille .

٢٥٨ — یك چارك شیر و سه زردهٔ تخم مرغ و دو سیر
قند وقدری وانیل یا هل را خورد کرده وزردهٔ تخمرا در شیر
زده همه را مخلوط نمایند در روی آتش ملایم گذارده
علی الاتصال با کفگیر بهمزنند و پس از آنکه اجزأ بکفگیر
چسبیده معلوم میشود که شیر پخته شده است آنوقت از روی
آتش بردارند و بگذارند تا سرد شود و سر سفره برند

قسم دیگر با تخم

Oeufs au lait .

٢٥٩ — ده سیر شیر را با سه سیر قند گرم کرده و هشت

زردهٔ تخمرا هم با چهار سفیده اش خوب زده کمی دارچین
کوبیده در آن داخل کرده بعضی در عوض دارچین چند
قطره جوهر نعناع ریزند برخی قدری خلال نارنج یالیموی
ترش تازه را رنده کرده داخل کنند بعد شیر ملول راکم
کم در تخم ریخته بهمزده تا مخلوط هم شوند بعد قالب مخصوص
یا کاسهٔ مسین را باکمی روغن چرب کرده کمی جوزهندی
کوبیده در اطراف و ته آن پاشیده شیر را در آن ریخته
دیگ را پراز آب جوش کرده و یک آجر در ته آن نهاده
وظرف مسین را روی آجر گذاشته سرپوشی هم روی آن
قرارداده آتش روی سرپوش ریخته که از زیر و روی
دیگ آتش باشد بهمین قسم بقدر نیمساعت در آب جوش
بماند تا خوب بسته شود و گاه گاهی در آن نگاه کنند
همینکه خودش را خوب بست در آورده کنار گذارند
تا خنک شود بعد باچاقو دوره اش را جدا کرده در ظرف
دیگر بر گردانده کمی خاکه قند رویش پاشیده امبر پاکی را
در آتش سرخ کرده باشکال خوش روی خاکه قند کشیده
تا بسوزاند و کرم را خوش رنگ سازد بعد سر سفره برند

و این کرم بعد از غذای سرد خورده میشود

Oeufs au lait, au chocolat .

شیر تخم با شکلات

۲۶۰ — مثل سابق شیر و تخمرا ترتیب دهند و در عوض
دارچین یا خلال نارنج دو سیر شکلات را رنده کرده در شیر
مخلوط نموده و بطور دستورالعمل سابق رفتار کنند چون شکلات
رنگش قرمز است باید در عوض خاکه قند فقط یک سفیدهٔ
تخمرا خوب زده تا کف شود بعد قدری خاکه قند داخل
کف تخم کنند و باشکال خوب روی کرم را زینت داده
سر سفره برند

خامهٔ پسته Petits pots aux pistaches .

۲۶۱ — بمیزان دو فنجان خامهٔ شیررا در یکدیگ جوشانیده
و یکسیر و نیم پسته را پاک نموده و در هاون خوب کوبیده
داخل سرشیر کرده کمی بجوشانند پس از آن بگذارند
تا سرد شود بعد در یک ظرف دیگر یک تخم مرغرا
با چهار زرده دیگر خوب زده سرشیر را داخل کرده
با یک قاشق چای خوری آب اسفناج کوبیده و آنها را دو

سه مرتبه از الك بكذرانند پس از این فنجان ها را پر كرده و در حمام مری كذارند تا خود را بكیرد — حمام مری عبارت است از آنكه ظرف را آب جوش كرده وظرف های كوچكرا در او كذارند تاخودرابكیرد

خامهٔ كفی Crême fouettée.

۲۶۲ — در یك ظرف سفالی پنجسیر سرشیر خامهٔ تازه نموده اكر غلیظ باشد یا نیم استكان یا یك استكان شیر داخل كرده از پارچهٔ نازكی صاف كرده و یك سیر قند را خوب سائیده و یكقدری عطر بهار نارنج داخل نموده با چند تركه بهم بسته كه باصطلاح جاروب قنادی مینامند بهمزنند تا كف كند و پس از آنكه خوب كف نموده اندكی بكذارند و بعد با كفكیر بر دارند ودرظرف مخصوص بشكل مخروطی قرار دهند ولی باید بیش از اندازه نزد زیراكه مبدل بكره میشود بعد بجهة زینت در اطرافش خلال مربای نارنج چیده سر سفره برند

Crême d'amandes .

خامهٔ بادام

۲۶۳ — در هر یك چارك شیر تازه دو سیربادام شیرین

و دو سیر قندلازماست درابتدابادام را پوست كنده و در آب تازه بشویند وقتیكه خوب آبش كرفته شد آنهارا در هاون پاكی بكوبند و كاه كاهی روی آنها آب كمی بریزند و قند را هم در شیر داخل نموده ودوزردهٔ تخم مرغراخوب زده درشیرمخلوط نمایند و در روی آتش ملایم بجوشانند و پس از آنكه بكربعش بكار رفت بادام رادراو ریزند و یك جوش كه زد از الك بكذرانند و قدری عطر نارنج براو اضافه نموده كذارند تا سردشود بجهةزینت خلال بادام بوداده دراطراف ان چیده سرسفره برند

شیر بادام Crême d'amandes .

۲٦٤ — دو سیر و نیم بادام شیرین و یك چارك شیر و سه مثقال عطر بهار نارنج و دوسیر قندرا كرفته بادامرا پوست كنده و خوب نرم كوبیده و كاه كاهی چندقطره شیر در هاون داخل نمایند پس از آنكه بادام نرم شد در شیر بیندازند و خوب مخلوط نمایند و آن وقت با یك پارچهٔ پاكی صاف نموده در روی آتش بكذارندوبجوشانند تانصفشود بعدازالك كذرانیده بكذاوندسردشودسرسفره برند .

خامهٔ پسته — Crême de pistaches.

۲۶۵ — یك سیر و نیم پسته را در آب گرم شسته پوست آن را گرفته و در هاون پاکی بکوبند با کمی پوست لیموی ترش از الك موئی بگذرانند و دو زردهٔ تخم مرغ را با یك سیر و نیم الی دو سیر قند در یك چارك شیر ریزند و با پسته مخلوط کرده بجوشانند وسط آتش ملایمی بگذارند تا شیر پخته شود و ملاحظه نمایند که سر شیر سخت نشود پس از آن از الك گذرانیده بگذارند سرد شود سر سفره برند

مجسمهٔ انار — Gelée de grenades.

۲۶۶ — آب انار ملس را گرفته بگذارند ته نشین شود و آنرا از درد خود خارج نموده بعد در هر چارکی دو سیر و نیم قند داخل نموده پس پنج الی شش مثقال سریشم ماهی را (سریش ماهی بر دو قسم است یکی ورقی سفید و نازك میباشد و دیگری مشهور به پشمکی هر گاه از این آخری باشد یك مثقال و نیم کافی است) در آب با چند مغز هل جوشانیده و صاف کرده کم کم در آب انار داخل نموده بهم زنند تا خوب مخلوط هم شوند بعد قالب را چرب کرده

در آن ریخته روی یخ گذارده تا بسته شود گاهی با انگشت امتحان نمایند اگر خوب بسته است قالب را از روی یخ برداشته در ظرف دیگر برگردانند و اگر بر نگشت یکدفعه در آب گرم زده که اجزاء از قالب جدا شود ولی بدون مکث در آب گرم باشد زیرا که ژله آب شود و پس از آن در ظرفی برگردانده سر سفره برند

مجسمهٔ به — Gelée de coings.

۲۶۷ — در شربت به لیمو بقدر کفایت آب ریخته و در هر چارك شربت شش مثقال سریشم را در آب گرم حل کرده داخل کنند و در قالب ریخته در یخ قرار داده تا به بندد بعد از آن سر سفره برند

مجسمهٔ شکلا — Gelée de chocolat.

۲۶۸ — یك چارك شیر را گرفته جوشانیده و دو سیر قند اضافه نموده و دوازده مثقال شکلا را نرم رنده کرده داخل نمایند پس از آن پنج شش مثقال سریشم ماهی را در کمی آب جوش حل کرده و صاف نموده و مخلوط باشیر و شکلا نمایند و مکرر صاف نموده و بطور

معمول در قالب ریخته و در یخ گذارند تا بسته شود

مجسم میوه Bavaroise aux fruits.

٢٦٩ — سه سیر خامهٔ شیررا باقاشق چوبی بهم زنند بعد
درسه سیر مربای هر میوهٔ انکشت پیچ داخل نمایند آنگاه سه
مثقال سریشم ماهی را در کمی آب گرم آب کرده داخل
نمایند بعد از آن قالب را چرب نموده اجزارا داخل نمایند
و در روی برف یا یخ گذارده تا بسته شود و بعد از قرار
نمرهٔ (٢٦٦) رفتار نمایند

مجسم لیمو Gelée de citron.

٢٧٠ — آب چند عدد لیموی ترش را گرفته یا آب لیمو
را با یك فنجان آب صاف مخلوط نموده و قند و سریشم
را از قرار نمرهٔ (٢٦٦) که دستور العمل داده شد رفتار
نمایند و پس از آن از الك موئی گذرانیده و در قالب
ریخته و پس از بسته شدن صرف نمایند

مجسم زرشك Gelée d'épines vinettes.

٢٧١ — نه مثقال سریشم را آب کنند و با الك ابریشمی
صاف کنند و دوازده سیر زرشك را پاك کرده با پنجشش

استکان آب در دیك ریخته روی آتش بجوشانند بعد تمام
دانه های ان را خارج کنند و صاف نمایند بعد چهار
سیر و نیم قند مخلوط کرده و اجزا را در او ریخته و اطراف
قالب را بایخ و شوره پر کنند و گذارند تا بسته شود و در
هنکام صرف کردن قالبرا درظرفی بر گردانند و سر سفره برند

مجسم توت فرنکی Gelée de fraises.

٢٧٢ — یك مقدار توت فرنکی را پاك نموده حل کنند
و آب جوش در ان ریخته و در پارچه بفشارند تا صاف شود
و بهمان میزان دستور العمل نمرهٔ (٢٦٦) که گفته شد
میوه و سریشم ماهی و قند مخلوط کرده در قالب ریخته
بعد از بسته شدن صرف نمایند

مجسم میوه جات Gelée de fruits.

٢٧٣ — بقدر ضرورت هریك از این میوه ها از قبیل
به و زرد آلو و هلو و قیسی و غیره که طالب باشند
گرفته و پوست کنده خورد نمایند و در دیکی ریخته
و پنج سیر آب جوش روی آن ریزند و ساعتی گذارند تا
دم کشد پس از آن میوه را از الك موئی صاف کرده

وآب دودانه لیموی ترش یا قدری آب لیمو هم داخل آب
میوه‌جات نمایند و بعد از جهة سریشم و قند بطریق نمرهٔ
(۲۶۶) که سابق ذکر شد رفتار نمایند

Gelée de groseilles, framboises .

مجسم انکور فرنکی و تمشك

۲۷۴ — دوازده سیر انکور فرنکی را یا سه سیر تمشك
خوب حل نمایند و در پارچهٔ نوی ریخته بفشارند تا صاف
شود پس از آن انرا در کیسهٔ ضخیمی ریزند تا بخوبی
نصفه شود بعد از آن دوازده مثقال سریشم ماهی را
در کمی آب داغ حل کرده و جرم آن را بواسطهٔ سفیدهٔ
تخم مرغ کرفته و از الك موئی صاف کرده بکذارند تا سرد
شود پس از آن قند و سریشم و آب میوه را با آب
یکدانه لیموی ترش یا آب لیمو مخلوط کرده و قالب را تمیز
نموده باروغن چرب کنند و اجزارا مخلوط کرده و در
قالب ریزند و در میان یخ و شوره کذارند تا بسته شود
پس از آن صرف نمایند

Gelée de pommes .

مجسم سیب

۲۷۵ — سه چارك سیب بسیار خوب را کرفته پوست و
تخمه هایش را خارج نموده و خورد کرده با یك من آب
بار کرده بجوشانند تا پخته شود پس از آنکه انکشت پیچ
شد از الك موئی صاف کرده و وزن مصفای آن را معین
کرده در دیك ریخته در هر چارکی از آن شش سیر قند
داخل نمایند و در روی آتش کذاشته تا قند آب شود پس
از آن از دستمال صافی بکذرانند بعد دو قسمت نموده در
دو دفعه روی آتش تند بجوشانند تا بقوام آید پس از
سرد شدن در شیشه ریخته و کاغذی بقدر دهان شیشه
بریده روی مربا بیندازند و کاغذی دیکر روی دهان شیشه
کرفته و باریسمان محکم به بندند و در محل بی رطوبتی
نکاه دارند — سبب دو قسمت کردن آنست که هر قدر مقدار آن
کمتر باشد در هنکام پختن خوشرنك تر خواهد بود

Gelée de coings .

مجسم به

۲۷۶ — نیم من به را پاك کرده پوست کنده هستهٔ ان را
بیرون آورده خورد کنند و در همان وقت خورد کردن
در ظرف آب سردی ریزند که رنك آن قرمز نشود چنانچه

دیده شده است پس از آن در دیك ریخته با یکمن آب بجوشانند
تا حل شود بعد از الك موئی گذرانیده و وزن مصفای ان
را معین کرده و از برای مابقی بطور دستور العمل سابق
که در ژلهٔ سیب مذکور شده بود رفتار نمایند

بستنی شیر Glace au lait .

۲۷۷ — ده سیر شیر را با دو سیر قند و یك تکه وانیل
بقدر بند انگشت و اگر وانیل نباشد سه چهار قطره جوهر بیرمن
آب کنند بعد دو سه زردهٔ تخمرا در ظرفی خوب زده شیر
را کم کم در آن ریخته بهمزده تا داخل هم شود بعد اجزارا
در قالب حلبی لوله مانند ریخته و ظرف مخصوصی یا گلدان
یا سطل را از یخ پر کرده نمك رویش پاشیده لولهٔ حلبی را
در میان یخ قرار داده چرخانند تا خوب بسته شود در
زمستان که برف در حیاط هست باید برف را لگد کرده
سخت شود بعد باندازهٔ لولهٔ بستنی برفرا چال کرده کمی
نمك در آن پاشیده لوله را در آن قرار دهند اگر وقت
تنك باشد باید لوله را در برف چرخانده تا زود تر ببندد
وهر گاه بخواهند بستنی را قالبی در بشقاب بر گردانند و در

مجلس برند باید هر کس قدری از آنرا در ظرف خود برداشته
صرف کنند یا بستنی را در ظرف حلبی معمول عمل آورد و
بعد با قاشق بستنی را در قالب مخصوص پر کرد و قالب
را در یخ قرار داد تا مجدداً خودرا بگیرد و هنگام بردن در
مجلس قالب را یکمرتبه در آب گرم زده فوراً در دوری
بر گردانند و جلو مهمان گذارند

بستنی شکلا Glace au chocolat .

۲۷۸ — دو تکه از تخته شکلا پنیر تراش کرده با ده سیر
شیر و دو سیر قند و یك تکه وانیل اگر موجود باشد جوشانده
بعضی دو زردهٔ تخمرا خوب زده شیر را در آن داخل
کرده از پارچهٔ بسیار نازك صاف کنند بعد بهمان طریق
که گفته شد در قالب ریخته میان یخ چرخانیده تا خوب بسته شود

بستنی به Glace de coings .

۲۷۹ — در شربت به لیمو بقدر کفایت آب ریخته بعد بطور
معمول در قالب ریخته میان یخ گذارده تا بسته شود بسیار مطلوبست

بستنی میوه جات. Glace aux fruits: grenades, cerises, mûres noires, groseilles

۲۸۰ — یك چارك آب هر یك از این میوه جات كه بخواهند كشیده
پنجسیر قند در كمی آب حل كرده در آب میوه داخل نموده
بعد بهمان طریق كه در نمرهٔ سابق كفته شد در قالب ریخته
میان یخ چرخانده تا خوب بسته شود بعضی هسته آلو بالو
را مغز كرده خوب كوبیده باقدری آب لیمو در كمی آب
جوش دم میكنند و داخل شربتش كرده در قالب میریزند

Glace d'abricots ou pêches.

یستنی زرد آلو یا هلو

۲۸۱ — ده سیر میوه را یا بیشتر اكر لازم باشد در یك كاسه آب
خوب بجوشانند با سه سیر قند تا میوه خوب حل شود با قاشق خوب
بهم زده بعد در پارچه ریخته فشار دهند كه خوب ابش كرفته شود
چند قطره كلاب خوب داخل كنند و در قالب ریخته در
یخ كذارده تا بسته شود و چند دانه هسته زرد آلو را پاك
كرده شكلای كوبیده را باقدری آبلیمو در كمی آب جوش
داخل كرده مخلوط میوه كنند معمواست

Chocolat.

شكلا

۲۸۲ — تخته شكلا منبه تقریباً شش خط در سطحش

كشیده است و هر خطی را بجهة یك استكان پنجسیری شیر
میزان كرفته اند كه هر كس بخواهد بعده مهمان هر چند
تكه لازم باشد از تخته شكلا شكسته حاضر كنند

Manière de faire une tasse de cho-colat.

شیر شكلا

۲۸۳ — پنجسیر شیر را در ظرفی جوشانده و یك تكه شكلا
را كه تخمیناً شش مثقال است پنیر تراش كرده تا درست
نرم بشود بعد قدری از شیر رویش ریخته باقاشق همزده تا
حل شود بعد در شیر جوشیده تقریباً یك سیر قند هم داخل
كنند ده دقیقه روی آتش ملایم طبخ دهند اشخاص باسلیقه
شكلا را همین كه تمام اجزا را داخل هم كردند باصافی
مخصوص صاف می كنند كه زبری و خلط آن كرفته شود
و بعد با نان دوآتشه یا نان سوخاری وقندی صرف میكنند

Marmelade de groseilles.

انكور فرنكی

۲۸۴ — خوشه های رسیده را منتخب كرده دانه كرده
وزنش را معین كنند سه ربع میزان قند یا شكر خوب در
آن ریخته قریب دو ساعت در ظرفی بماند تا باصطلاح خوب اخته

شود و بعد در دیک ریزند و سرآتش ملایم کذارند وکاهی
با قاشق چوبی بهمزنند همین که انکور از هم متلاشی شد
آتش را تند نموده تقریباً بعد از ده دواز ده دقیقه قوام
میاید و امتحان دانستن آن این است که قاشق را بیرون
بیاورند اکر شیره آن مد داد تمام است و اکر قطره قطره
بریزد باید بجوشانند تابحد مد برسد بعد کنار کذاشته با
الاك مفتولی صاف کرده قدری که خنك شد درظرفهای
مخصوص ریخته نکاه دارند و بعضی شکر را در کمی آب
جوشانده جرمش را کرفته بعد میوه جات را درآن ریزند

Marmelade de cassis .

مربای انکور سیاه فرنکی

۲۸۵ — چون کاسیس خود شهدی دارد لهذا یکمن ازآن
نیم من شکر بیشتر لازم ندارد شکررا بطور معمول جرمش
را کرفته بجوشانند تا کمی بقوام آید بعدکاسیس هارا در
آن ریخته با قدری کلاب چند دقیقه بجوشانند وکاه کاه با
کفکیر خوب بهم زنند تا دانه ها از هم وارود همین که
بمیزان قوام آید ازالاك در کرده در ظرف های مخصوص

ریخته نکاه دارند

Marmelade de pommes et poires - pêches .

مربای سیب وکلابی وهلو

۲۸۶ — اینقبیل میوه جات هرکاه کوچك هستند پوست
کنده اکر درشت باشند چهار قطع کرده هسته یاتخمه انها
را درآورده سه ربع بعد میزان آن قند یاشکر در آب کمی
جوشانده جرمش را کرفته میوه را درآن ریخته مدت ده
پانزده دقیقه خوب طبخ دهند که از هم وا رفته انکشت
پیچ شود بعد ازالاك در کرده که خوب نرم ویك هوا شود
وهرکاه پوست باهسته باقی مانده باشد کرفته شود انکاه در
ظرف ریخته نکاه دارند هرکاه بخواهند مرباجات را نکاه
دارند شکرشرا بیشتر ریزند اکرچه قند کران تراست از
شکر ولی بهتر است که درهر موقع قند را بکار برند زیرا
که نه جرم دارد ونه زحمت صاف کردن

مربای سیب

Confiture de pommes .

۲۸۷ — هموزن میوه قند را خورد کرده در کمی آب
بجوشانند وچون کمی بقوام آمد میوه را بچهار پارچه نموده

پوست وهسته ان را گرفته فوراً درآب سرد ریزندوآب یك
لیموی ترش یا آب لیمو درآن داخل نمایند تا برنك اصلی
خود میوه باقی ماند پس از آن سیب ها را از آب بیرون
آورده داخل در شکر نموده ویك شاخه دارچین اضافه
نموده با مقدار کمی آب لیموی ترش پس ازآن بواسطهٔ آتش
ملایم ان را طبخ دهند تا میوه ها پخته گردد بعضی میوه
جات درست را خورد نکرده طبخ دهند وقدری هم زود
تر ازسر آتش برمیدارند تا میوه ازهم وانرفته شود

Marmelade de abricots. مربای زرد آلو

۲۸۸ — زرد آلو را پوست کنده خورد کرده و بهر
میزانی که میوه هست سه ربع قند آب کرده و از صافی
گذرانیده پس از آن زرد آلوهای خورد کرده را دران
ریخته بجوشانند و در حین جوشیدن بهم زنند که از هم باز
شود بعد ازربع ساعت جوشش درالك موئی ریخته باقاشق یا
دست تمیز مالش دهند تا از الك در رود بعد ازآن مجدداً
بجوشانند تا بمیزان معمول قوام آید همین که سرد شد در
ظرف های مخصوص ریخته پس از اینکه حرارت بکلی

رفع شد کاغذی را باندازهٔ ظرف بریده در روی ظرف
مربا گذارند وکاغذ دیگر روی دهان شیشه گذاشته محکم
ببندند و دروقت ضرورت بکار برند

Confiture de prunes, pêches, poires, pommes, etc. مربای آلو وهلو وگلابی وسیب

۲۸۹ — این میوجات را درست پوست کنده یا از میان
دوحصه کنند تخمه وهسته های انهارا خارج کرده درشکر
تازه جوش امده بریزند و مقدار شکرهم از قرار دستور
العمل سابق است کم وزیادش بسته بشیرینی و ترشی میوه
است قدری گلاب خوب با چند دانه هل اضافه نموده بعد
ازچند دقیقه طبخ بقسمی که حل نشود بردارند بگذارند
سرد شود بعد در ظرفهای مخصوص ریخته نگاه دارند ودر
وقت ضرورت بکار برند

Cerises au caramel. آلوبالوی قندی

۲۹۰ — باید قند یاشکررا صاف کرده بقدر نیم من درمیان
پاتیل ریخته و پاتیلرا بروی آتش گذاشته بحدیکه قوام آید
بعد پاتیلرا از روی آتش برداشته جائی گذاشته که ته

باتیل قرار کیرد و بعد از آن باتیره انرا بهمزده وسفیده سه
دانه تخم مرغرا باکمی آب درمیان ظرف کوچك ریخته و
چند ترکه نازکرا دسته بسته سفیده را بحدی زده که کف
کنند بعد کف انرا درمیان بار نقل ریخته تا خوب سفید
شود و درست سرد کردد و همین که خوب سفید شد دم
آلو بالو هارا کرفته در میان بار نقل زده باید پارچه سفیدی
را نم کرد پشت مجموعه بزرك کشیده چنانچه خوب صاف
شود بعدازآن آلوبالوهای نقل کرفته‌را بروی آن پارچه چیده
پس ازدوساعت ازروی پارچه چنانکه خورد نشود باید بر
داشت ودرظرفی دیکر کذاشت

Oranges au caramel . نارنج قندی

۲۹۱ — نارنج و پورتوغالهای درست خوب را منتخب
کرده پوستشان راکنده و بعد ورق ورق کرده پوست
نازك آنهارا با هسته با سر چاقو بیرون کرده بقسمیکه مغز
متلاشی نشود بعد یك بیك بطور سابق در بارنقل زده
روی سینی چرب نموده چیده تا سرد شود

Confiture de cerises . مربای آلو بالو

۲۹۲ — آلو بالوی رسیدهٔ خوب را دانه کرده و
هسته اشرا بدقت درآورده که حل نشود و نصف میزان
قند یا شکر در آب جوشانده تاحل شود بعد آلوبالو ها را
در آن ریخته قریب نیمساعت بجوشانند تا میوه پخته و
شربت غلیظ شود بعد خنك کرده درظرف مخصوص نکاه
دارند و هرکاه شربت زیادداشته باشند صاف کرده‌در بطری
ریخته مانند سکنجبین صرف کنند و بعضی عمداً آلو بالو
رافشار داده حل کنند محض اینکه شربتش زیادتر بدست
آید اما در باب اینکه آلوبالوهارا بفشارند که زیادتر شربت
بدست آید محض صرفه جوئی است و الابجهة شربت
باید مخصوصاً آلو بالو های خوب وسبده را حل کرده‌واز
صافی بکذرانند پس از آن بهم‌وزن آب میوه قندرا خورد
کرده داخل نمایند وبجوشانند تا مانند سکنجبین قوام آید
و پس ازسردشدن‌وته نشین کشتن در بطریهای پخته نکاه‌دارند

Confiture de courges . مربای کدو

۲۹۳ — بکمن کدوی مربائی مشهور ببلبلی را پوست
کنده الف الف بقدرانکشت بریده بعد یك‌روز الی یکروز

و نیم در آب آهك گذاورند بدین قسم که آبرا در ظرفی
ریخته بقدر یکچارك آهك در آن ریخته بهمزده تاجرمش
ته نشیند بعد آن آبرا روی کدوهاریخته بحدی که روی
آنهارا بگیرد بعد از یك روز کدو هارا در آورده در آب
شیرین گذاشته بگذاورند تا یکروز هم درآب شیرین بماند بعد
یکمن شکر را با کمی آب بار کرده وباسفیدهٔ تخم مرغ جرمش
را گرفته همینکه قدری قوام آمد کدو هارا باچنددانه مغز
هل در آن ریخته با آتش ملایم بجوشانند بعد برداشته
خنك کرده در شیشه ریخته نگاهدارند ولی باید سرکشی
کرد که بیش از اندازه نپزد

Marmelade de coings . مربای انگشت پیچ به

٢٩٤ — به های بسیار خوب خوشرنك را گرفته پوست
و هستهٔ آنرا برداشته بقدر کفایت باآب بار کرده تا پخته
شود آنگاه در آبکش ریخته همینکه آبش گرفته شد بادست
پاك فشار دهند که حل شود بقسمیکه از الك بگذرد پس
از آن وزن صاف شده آنرا معین نمایند بهمان وزن
شکر راآب کرده قوام آرند آنوقت به را مخلوط نموده بار

کنند وبجوشانند تا بمیزان قوام آید بعد در ظرفها بطور معمول ریخته

Confiture de coings . مربای به

٢٩٥ — به را الف بریده هسته هایشرا در آورده
بمیزان خودش شکر یا قند را با کمی آب جوشانده جرمش
را گرفته به را با چند دانه مغز هل در آن ریخته تا پخته
شود بعد در شیشه کرده نگاه دارند و شربت زیادیشرا در
بطری نگاه دارند جهة درست کردن ژلهٔ به

Manière de conserver les confitures . نگاهداشتن مرباها

٢٩٦ — چون این قبیل مرباها زحمت زیاد دارد مخارج
گزاف دارد و اغلب بزودی کفك زده خراب میشود یا
در تابستان میجوشد و طعمش بر میگردد باین دستورالعمل
باید رفتار کرد که رفع زحمت و خسارت شود اولا باید
دقت کرد که میوهٔ رسیده تحصیل کنند و شیرینیش بقاعده
باشد و در طبخش دقت نمایند هرگاه کمتر از میزان بپزد
بعد از چند روز که در ظرف ماند میجوشد و فاسد و ترش
میشود بعد از آنکه در ظرفهای مخصوص ریخته شد مدت

بیست و چهار ساعت باید سرش باز بماند تا خوب خنك
شود بعد یك کاغذ سفید باندازهٔ دهان شیشه بریده در قدری
ادوی بسیار تند یاروغن زیتون خیس کرده درسر شیشهٔ
مربا کذارند و کاغذ دیکر روی دهان شیشه کشیده باریسمان
محکم به بندند و ظرفها را جای خشك بی رطوبت بکذارند
و باید اقلا ماهی یکمرتبه دهان شیشه ها را باز کرده و آن
کاغذ ادوی یاروغن زیتون را تجدید کنند تا از اثر هوا
محفوظ باشند و کفك نزنند بجهة طبخ هر قبیل مربا باید
دیك قرمز استعمال کرد یعنی سفید نکرده زیرا که قلع هم
مربارا بد طعم کنند و هم بد رنك

Orgeat .

شربت بادام

۲۹۷ — پانزده سیر بادام شیرین و پنج سیر بادام تلخ را
پوست کنده و بسیار نرم بکوبند و کاهی در بین کوبیدن
آب خنك داخل نمایند و وقتیکه بادامها خوب کوبیده و نرم شد سه
چارك آب داغ کرده که جوشان نباشد آنوقت بادام کوبیده
را در ظرفی ریخته و آب کرم را کم کم ریخته تا تمام مخلوط
بیکدیکر شوند بعد از آن تمام را در کرباس صافی تمیزی

ریخته خوب فشار دهند و کاهی آن صافی را در آب زده
تا خوب شیره اش خارج شود و یك من قند را در آب
بقدر کفایت خوب بجوشانند و دو سه مرتبه تخم مرغ
زده که جرم آن خوب کرفته شود چون بقوام آمد و چسب
پیدا کرد شیرهٔ بادام را در آن داخل کنند و با کفکیر بهم
زنند تا اینکه کف کند بالا بیاید یا یعنی که همین که بنای
جوشش را کذاشت از روی آتش بر داشت و نصف فنجان
آب بهار نارنج داخل کرد و هم زد بعد در یك ظرفی
ریخته و پس از سرد شدن در بطری ها ریخته و سر آنها را
محکم بسته و در هنکام لزوم صرف نمایند

شربت انار — Grenadine .

۲۹۸ — انار ملس بسیار خوب را کرفته دان کرده خوب
حل کنند و هستهٔ آنرا نیم کوب کنند و در دیك ریزند
در هر چارکی آب انار دو سیر و نیم اب داخل نموده
بجوشانند و بعد در صافی ریخته خوب فشار دهند که شیرهٔ
ان خارج شود و پس از ان هشت سیر قند را در اب
بطریق معمول جوشانده تا بقوام اید بعد از ان اب انار

را در شیرهٔ قند ریخته مخلوط کنند و بجوشانند تا بحد شربت قوام اید بعد خنك نموده داخل در شیشه نمایند

شربت الو بالو Sirop de cerises .

۲۹۹ — شربت ان از قرار دستور العمل نمرهٔ (۲۹۸) است

Manière de conserver les fruits .

نکاه داشتن میوه ها را

۳۰۰ — میوه‌جات از قبیل الو بالو توت سیاه الو زرد و زردالو و هلو و غیره را که طالب باشند کوفته خوب با دست فشار دهند و از الك موئی بکذرانند بعددر بطریها ریخته چوب پنبه کذاشته باریسمان محکم به بندند انکاه بطری ها را راست درديك چیده در بین فاصله ها کاه کذاشته که بیکدیکر نخورند بعد دیك را از اب پر کرده سر بار کذارند همین که اب داغ شد و بنای جوشش را کذاشت دیك را از سر بار کنار کذارند تا خوب بطریها سرد شود بعد از دیك در اورده سر انها را قیر کرفته در زیر زمین یا در جای دیکر راست چیده و در بین بطری‌ها قدری فاصله منظور کنند و در وقت لزوم بطور میوهٔ تازه

بکار برندو بعضی میوه‌جات درست یادونیم کرده را نیزبهمین قسم برای غیر فصل در شیشه های دهان کشاد نکاه دارند

Quatre épices .

چهار ادویه

۳۰۱— — چهار ادویه عبارت‌است از دارچین دومیزان باشد — جوز دو میزان — فلفل سیاه دو میزان — میخك یك میزان از این اجزا باید بقدری میزان کرفت که همه روز محتاج باین نشود که مجدداً بکیرد تمام اجزا را خوب بکوبند و در شیشه ریزند و وقت ضرورت بقدر کفایت بکار برند و قدر استعمال چهار ادویه برای ده سیر کوشت تخمیناً یك قاشق کوچك چای خوری است

Bouquet garni .

چهارسبزی

۳۰۲ — چهار سبزی عبارت است از چهار سبزی — جعفری هشت شاخه — برك غار یك دانه — کاکلی اتی یك دانه — پیاز چه چهار دانه تمام را دسته کرده باریسمان بسته در دیك انداخته بعد از پختن غذا از دیك در آورند

برك غار

Laurier .

۳۰۳ — برکیست معطر شبیه بیرک خرزهره

Manière d'ôter l'odeur des viandes.

رفع کردن بد بوئی گوشت

۳۰۴ — گاهی اتفاق میافتد که گوشت قدری بو گرفته است تدبیر رفع بد بوئی او آنستکه هنگامیکه سر بار است یک گل آتش سرخ در آب گوشت فرو برده و بقدر دو سه دقیقه تأمل کرده بیرون آورند هرگاه در دفعهٔ اول رفع بد بوئی او نشد دفعهٔ دیگر هم یک گل آتش سرخ دیگر در او فرو برند تا رفع بوی او شود

Espace de temps à garder pour les viandes crues avant de les soumettre à la cuisson.

استعمال گوشت

۳۰۵ — البته اربابان سلیقه ملتفت شده اند که گوشت تازه یا طیوری که تازه ذبح شده باشد طبخ آنها چندان تعریف ندارد و اقلا بیست و چهار ساعت باید بماند که بیات شده و گوشت ترد و نازک شود یا اینکه طیوریکه بجهة نهار است شب پیش بکشند و جهة شام صبح تهیه کنند برای نمک و

فلفل و ادویه و مدت طبخ گوشتها و غیره شرحی گفته شد ولی باز مکرر میگوئیم که هر قسم خوراکرا قبل از کشیدن آشپز باید سس را بچشد و در وقت طبخ نمک را کمتر بریزد که وقت چشیدن اگر کم باشد میزان کند و گاهی با چنگال امتحان کند که پخته شده است یا نه و همچنین ملتفت شود که نسوزد و ته نگیرد

Manière d'attendrir les volailles.

نازک کردن گوشت طیور

۳۰۶ — هرگاه مهمانی رسیده باشد و طیور بیات موجود نباشد و بخواهند مرغی یا طیور دیگری را فوراً کشته طبخ کنند باید یکدقیقه قبل از بریدن سر مرغ یک قاشق سرکه یا ادویه در گلویش بریزند تا گوشت آن نازک و ترد گردد

خنک کردن آب

Moyen de rafraîchir l'eau.

۳۰۷ — در ظرفی مانند سطل آب ریخته و آنرا با چند مشت شوره مخلوط کرده و تنگ های آبرا در آن چیده تا خنک شود

ساختن خمیر جهة کلوچه آلات

Feuilletage.

۳۰۸ — یک چارک آرد حاجی ترخان از الک بیرون کرده روی یک

میز پاك بریزند بعد بادست اردهارا جمع کرده مبانشررا باز نموده
دو مثقال نمك و دو زرده تخم و یکسیر و نیم آب در ان
ریخته بر هم زنند بعد بقدر یکسیر آب دیکر بدفعات ریخته
و مالش داده تا خوب خمیر بعمل آید بقسمی که نه بدست
بچسبد و نه بمیز بعد خمیر را روی هم جمع کرده بکلفتی دو
بند انکشت ان را پهن نمایدو یکچارك کره تازه را ازپارچه
بسیار نازك بیرون کرده که تمام جرم ان کرفته شود پس از
آن هفت سیراورا بر داشته در میان خمیر کذاشته و اطراف
خمیر را روی هم بر کردانیده و با تراش کم کم مالش داده که
خمیر باندازه یك مجموعه میان میزپهن شود وبعد از ان همان
خمیر را از چهار طرف روی هم بر کردانند و ده دقیقه
بکذارند بهمین قسم بماند این را بطور اصطلاح اول مالش
کویند وبعد از ده دقیقه یك مالش دیکر بدهند و باز
بعد از ده دقیقه دیکر دومالش متصل بدهند وهمچنین پس
از ده دقیقهٔ دیکر یك مالش دیکر بدهند بعد با تراش پهن
کنند و بروی هم تا نمایند و یقین است که وقت مالش خمیر
قدری آرد زیر و روی خمیر بپاشند که بدست الوده نشود

اکر در زمستان بخواهند این کار را صورت دهند باید خمیر
را جای کرم بکذارند حتی اینکه آب را ملول سازند که
خمیر از رفتن و سختی بیرون آید بر عکس آن در تابستان
باید بخرا خورد نمایند و مجموعه خمیر را بالای یخ بکذارند
تا اینکه خمیر خودرا بکیرد بعد هرقسم کلوچه یاپاته که
بخواهند مقداری از آن خمیر بر داشته با تراش بکلفتی دو
یا سه قران پهن کرده بکار برند از این میزان از دو اجزا
که کفتیم دوول اوان و دوازده بتی پاته ساخته میشود حال در
کم وزیادی غذا تدارك خمیررا نیزباید ازهمین ماخذ کم وزیاد کرد

قسم دیکر در صورت عجله Pâte à dresser.

٣٠٩ — یکچارك اردحاجی ترخان بسیار خوب رادرظرفی ریخته
مبانشررا با دست کود کرده یکسیر کره صاف شده و چهار
دانه تخم ونمك با یك استکان آب در ان ریخته بهم زده بادست
مالش بدهند در تابستان بادو دست مالش دهند ودر زمستان
با سه انکشت تا خمیر بعمل بیاید بعد کم کم ازآن برداشته
کلوله کلوله کرده درظرف چیده وقدری آرد برروی انها
بپاشند و پارچهٔ روی آنها اندا خته بقدر یك یا دو ساعت

بگذارند تا خمیر بر بیاید بعد هر قسم کلوچه آلات که بخواهند
از آن بپزند طریق طبخ آنهم گفته میشود

Pâte à frire

خمیر برای سرخ کردنی ها

۳۱۰ — خمیر جهة سرخ کردن ماهی و اقسام کوشت
طیور بکار میخورد وطریق درست کردن آن دو سیر آرد
بسیار خوبرا الک کرده درظرفی ریخته و سه سیر آب درآن ریزند
بعد نیم مثقال نمك بادو زردهٔ تخم ودو قاشق چای خوری
روغن زیتون داخل کرده خوب مخلوط کنند وبهمزنند
تا چسب پیدا کنند

Pâtés

پاته

۳۱۱ — قدری کوشت طیور یا شکاررا باکمی آب ونمك
وفلفل وچهار ادویه در دیك ریخته باآتش ملایم بجوشانند
تا نیم پز شود بعد استخوانهای انرا جدا کرده کوشت و
اجزاء را کنار کذاشته تا سرد شود وبعضی کوشت نیمپزرا
باچربی خوب قیمه کرده در آن داخل میکنند بعد چند
دانه ازکلوله خمیر نمرهٔ (۳۱۰) برداشته درپشت مجموعه با
تراش پهن کرده تابکلفتی یك صاحبقران شود بعد بشقاب

حلبی را باکمی روغن چرب کرده وخمیررا در آن کذاشته
پس دورهٔ خمیررا با دست بطرز خوشی دیواره کرده واز
آن کوشت برداشته روی خمیرسرهم چیده بادست فشار دهند
که کوشت روی هم چیده شود بعد خمیر دیکر موافق این
خمیر پهن کرده روی کوشت کذارند و کمی زرده تخم
روی خمیرها مالیده تا بیکدیکر بچسبند پس دورهٔ خمیر را
بترکیب کنکره درست کنند و محض خوش رنکی قدری
زردهٔ تخم روی آن مالیده درفر یا تنور کذارند تا نیم ساعت
بماند بعد در آورند این پاته را بعضی کرم کرم صرف
کنند بعضی سرد

Vol au vent.

ول او وان

۳۱۲ — تقریباً ثلث ازخمیر نمرهٔ (۳۱۰) برداشته اکر
موجود باشد اولا سه چهار سیر آرد را از قرار دستور
العمل باسایر اجزأ حاضر کرده با تراش بکلفتی دو قران
پهن کرده بعد بشقاب مس را روی خمیر برکردانده با
چاقو خمیر دور بشقابرا بریده بشقابرا برداشته با دست خمیر
را درست در سر دیك کماجدان یا در یکصفحه سینی کذارده

یك نوار خمیر به پهنای نیمکره بریده دور خمیررا بطور دیواره
پست کرده قدری زرده تخم مالیده که هم بچسبد و هم
خوشرنك شود بعد یك بشقاب مس تو گود را که قدری
کوچك تر از بشقاب اولی باشد بانیمنی که بتوان در میانه
دیوارهٔ خمیر اول بطوریق سرپوش کذاشت بشقاب ثانوی
را برکردانیده روی خمیر و بطوریق سابق بریده بعد بادست
خمیر را در بشقاب جابجا نموده انکاه هردورا درفر کذارده
تا بپخته شود بعد درکنار فرکرم نکاه دارند قبل از وقت
هم باید دو قطعه جوجه را خورد کرده در روغن خوب
تفت داده در آورند چند دانه قارچ را خورد کرده در
روغن تفت داده کمی آب داخل نمایند تا نیز شود درآن
بین استخوان های پشت جوجه سر وکردن وسر وبال را
در هاون کوبیده در پارچه ریخته در دیك فشار دهند و
کاهی در آب روغن دیك زده و بفشارند که خوب شیره
آن کرفته شود یك قاشق آرد وکمی نمك وچهار فلفل
داخل شیره کرده بعد قطعات جوجه را داخل نموده
بکذاوند تابپخته شودکاه‌کاه سرکشی نمایند که نسوزد واین غذا

باید خوش طعم وکم سس باشد ودروقت بردن سرسفره آن
خمیر دیواره دار را از روی صفحه مس برداشته درظروف
مخصوص کذارده خورشرا چشیده مخلوط کرده درآن خمیر
ریخته بعد آن خمیر سرپوشرا از بشقاب درآورده روی ظرف
غذا کذارده سرسفره برند این غذا را هم با کبوتر هم با
بلدرچین هم با دل وجکر مرغ بادمبه هم با کوشت شکار
ترتیب دهند بسیار مطلوب است وبا اقسام سس ها معمول
است ولی باید دقت در عمل آوردن سس کرده که غلیظ
وخوش طعم باشد

تارت — Tartes.

۳۱۳ — کلوله خمیر را بادست مالش داده باتیزه نان پهن کنی
انرا بکلفتی دوصاحبقران ازهم بازکرده با دهن استکان یاقالب
حلبی مدور حلقه حلقه بردارند بعد باقی ماندهٔ خمیر را با
تیره اش مالش داده پهن کرده ولی کلفتی آن باید از خمیر
اولی زیاد تر باشد از این خمیر به پهنی یك شست باندازهٔ
که دورهٔ تارت را بکیرد بریده دورهٔ تارت را که عبارت
از این خمیریست که با قالب یا بادهن استکان بریده شده

قدری زردهٔ تخم مالیده این خمیر را مانند دیواره بدور تارت گذاشته سرهای این دیواره را چپ وراست بهم وصل کرده بعد قدری زمه قند در میان تارت پاشیده یکی از انواع مرباهای حل شده چنانچه گفته شد در تارت ریخته روی آن را هم زمه قند پاشیده ولی توجه کنند که قند در پشت دیواره نریزد زیراکه در وقت بیرون درفور یا فر دوکامپانی که نوعی دیگر است که عوض فر بکار میبرند بجهة پختن اقسام شیرینی آلات و بعضی غذاهای قالبی رنگ تارت را سیاه خواهد کرد یک زردهٔ تخم نیز به پشت دیواره مالیده بعد قدری روغن در بشقاب حلبی مالیده تارتها را در آن چیده بقدر سه ربع ساعت در فر گذارند بعد در آورده در ظرف چیده سر سفره برند خوردن آن نیز هم گرم و هم سرد معمول است بعد از کباب و سلاد

Pâtés doux .

پاته ملایم

۳۱٤ — خمیر را بطوریکه در نمرهٔ (۳۱۰) گفته شد حاضر کرده و پهن نموده بشقاب مس را وارونه بروی آن بگذارند و زیادی آن را بریده بعد بشقاب را با خمیر

برگردانده بعد درعوض گوشت طیور یکی از اقسام مرباهای انگشت پیچ اگر موجود باشد بهتر والا مربای متعارفی در آن خمیر چیده بعد مابقی خمیر را پهن کرده بکلفتی انگشت و بعرض بشقاب قطعه قطعه ببرند بعد از آن خمیرها را برداشته چپ و راست بشکل خاصی روی ظرف مربا نصب کنند و زردهٔ تخم را محض رنگ مالیده بعد بطور دستور العمل سابق در فر طبخ دهند بعد همینکه سرد شد با کمال دقت از میان ظرف مس برداشته در ظرف حلبی گذارده و در سر سفره گذارند و بعد از کباب و سلاد صرف شود

Pâtés de foies gras .

پاته دل و قلوه

۳۱۵ — خمیر را بطور نمره (۳۰۸) درست کرده با تراش بکلفتی سه قران پهن کرده بعد بادهان استکان یا باقالب حلبی مخصوص حلقه حلقه بریده بعد قالب دیگر که از اول کوچکتر باشد بقسمی که کوچک را در قالب بزرگ گذارند بقدر یک پشت ناخن اطرافش فاصله داشته باشد آنگاه قالب کوچکرا وسط هر قطعه خمیر گرد گذارده فشار دهند که بدو ثلث خمیر فرو رود بعد خمیرها را در سینی مس بطور معمول در فر گذارده

چند دقیقه تا پخته شود بعد در آورده با چاقو حلقهٔ وسط خمیر
را بلند کرده و میان خمیر را بقدر امکان با چاقو خالی کرده
که متلاشی و سوراخ نشود بعد یکدانه قارچ را خورد کرده
با چهار جگر مرغ و قدری چربی تمام پخته در کمی آب و روغن
بعد قیمه کرده دو سه برگ کرفس یا جعفری را خورد کرده
قدری نمك و فلفل و چهار ادویه داخل کرده پاته ها را از
انها پر کرده در فر گرم نگاه داشته بعد از سوپ صرف کنند
و باید دستمال سفید را در بشقاب تا کرده پاته ها را لای دستمال
گذارده سر سفره برند

پتی پاته با مغز کله Petits pâtés à la cervelle.

۳۱۶ — مغز کله پخته را با دو سه برگ کرفس یا جعفری
قیمه کرده داخل کرده با نمك و فلفل در میان پاته ها ریخته
بعد بهمان قسم که پیش گفته شد در فر گذاشته تا گرم بماند
و به موقع در ظرف چیده سر سفره برند این پاته ها بعد از سوپ
خورده میشود و بسیار مطلوب است

پتی پاته با سرشیر Petits pâtés à la crême.

۳۱۷ — پاته را بطور معمول حاضر کرده و در عوض مغز

کرم فواته یعنی خامه زده در انها پر کرده چندی در فر
گذاشته بدقت بیرون آورده بعد از سوپ صرف شود

پتی پاته با طیور Petits pâtés à la reine.

۳۱۸ — خمیر را بطور دستور العمل نمرهٔ (۳۰۸) حاضر
کرده بعد جوجه پخته یا از اقسام طیور استخوانهارا خارج
کرده از جاهای چرب و لذیذ قیمه کرده و اگر چربی نداشته
باشد قدری دنبه پخته داخل کنند پاته ها را پر کرده در فر
گرم نگاه دارند

بریش یا نان چنبره Brioche.

۳۱۹ — پنج سیر آرد حاجی ترخان را چهار قسمت کرده در یکربع
ان شش مثقال مایه خمیر و کمی آب جوش ریخته خوب مالش
داده و در سه ربع دیگر ده سیر روغن و دوازده دانه تخم
با قدری نمك ریخته بهم زده و خوب مالش داده بعد خمیر مایه دار
را در ان داخل کرده با دست زیر و روی انرا خوب مالش
دهند بعد گلوله کرده در ظرف گذاشته تقریباً شش هفت
ساعت باید بماند بعد سرکشی کرده هرگاه آرد لازم است کمی
رویش پاشیده خوب مالش داده بقدر نیم ساعت دیگر گذاشته

بعد خمیر را بترکیب چنبره درست کرده و زرده تخم‌مرا در
کمی آب مخلوط کرده اطراف خمیر مالیده قدری روغن بقطعه
کاغذی مالیده چنبره خمیر را روی ان کاغذ گذاشته بقدر
نیمساعت در فر گذارند بعد از نیمساعت از فر پخته شده
در آورده کاغذش را کنده در ظرف گذاشته در مجلس
قطعه قطعه کرده خالص یا با شکلا یا مربا جات یا کرم
یا شیر قهوه یا باچاهی صرف کنند

Pain de nonne. نان نن

۳۲۰ — ده عدد زرده تخم‌مرغرا در ظرفی ریخته وزده
یك سیر آرد حاجی طرخان را کم کم در آن ریخته وخوب
مخلوط نمایند بعد بقدر یك چارك روغن‌را در دیك کوچکی
روی آتش گذاشته تا خوب داغ شود و از جوش بیفتد
انوقت بایك قاشق سوپ‌خوری قدری ازان خمیررا برداشته
وباقاشق کوچك دیگر از آن جدا کرده میان روغن بیندازند
و بقدر گنجایش دیك بهمین طور باقاشق برداشته بیندازند
ولی دقت کنند روی هم نیفتند و انهارا باقاشق برگردانند که
همه اطراف آن سرخ شود بعد با قاشق بیرون آورده میان

قابی چیده خاك قند روی آن بپاشند و این عمل را مکرر کنند
تا خمیر تمام شود و اینکار را چند دقیقه قبل از سر سفره
بردن بکنند که گرم گرم برده شود و قبل از دسر باید
بوند اگر عسل صاف خوب بجای خاك‌قند روی آن بریزند
بهتر است و از روغن نباید خست کرد زیرا که اگر روغن
کم باشد خواهد سوخت و روغن آن بعد از پخته شدن
آنها هدر نخواهد رفت و در خوراك های دیگر بمصرف
میرسد از قبیل خورش ها

Pain d'Espagne. نان اسپانی

۳۲۱ — (تخم‌مرغ تازه هشت دانه) (قند کوبیده یا شکر
چهار سیر) (آرد حاجی طرخان دوسیر) بعد زرده های تخم‌را
سوا کرده در ظرفی خوب زده و سفیده هارا هم علیحده
زده تا کف شود بعد کم کم قندرا داخل زرده کرده درست
مخلوط کنند آنگاه کم کم آرد را داخل سفیده کرده پس
تمام اجزا را باهم مخلوط نمایند بعد قالب مخصوص اگر
حاضر باشد بهتر و الا کاسهٔ مسین را از داخل کره مالیده
قدری نان دو آتشهٔ کوبیده در اطراف کاسه یا شبده اجزا

را در آن ریخته در فر یا در زیر فر دو کامپائی گذارند و
قدری آتش هم روی آن ریخته تا پخته شود گاهی تکه چوب
حصیر یا چوب جاروئی را در وسط کاسه فرو نموده بیرون
آورند هر گاه چوب تمیز است پخته شده است و اگر
چوب خمیر آلوده است معلومست که درست بسته نشده است
بعد از پخته شدن از فر در آورده با چاقو دوره اش را
سوا کرده در بشقاب بر گردانند آردهای دوره اش را
با دستمال پاك کرده سر سفره برند با کارد قطعه قطعه کرده
با انواع کرم و شکلا و مرباجات صرف کنند ویا اینکه کرم
فواته بروی پن دسپانی ریخته سر سفره برند و بعد از سلاد
صرف شود بعضی در ظرف مس سفید نکرده یا در ظرف
چینی چند سفیدهٔ تخمرا خوب زده بعد یك طرف تکه های
پن دسپانی را در سفیدهٔ تخم زده آنهارا در روی بشقاب
حلبی که روغن مالیده باشند وکمی نرمه قند با پسته کوبیده
رویشان پاشیده باشکال خاص چیده بقدر یك دقیقه یا کمتر
در فر برده بعد در آورند وسر سفره برند بسیار خوب میشود

Gâteau de fruits .

نان کلوچه میوه

۳۲۲ـ برای ترتیب دادن این کاتو آلو یا قیسی یا زرد آلو یا
سیب یا آلو بالو لازم است بقدر لزوم آرد نرم وکره ویك فنجان آب
حاضر کنند همه را مخلوط نموده و خمیر ساخته خیلی ورزش
داده که بشود با وردنه روی تخته پهن کرد بعد ته سینی را
چرب کرده لواش خمیر را روی آن گذاشته و هر میوهٔ
که موجود است بی حصه روی آن چیده در فر بگذارند
تا بپزد موقع خوردن خاکه قند بپاشند

نان بادامی

Gâteau d'amandes .

۳۲۲ـ هشت سفیدهٔ تخمرا در ظرفی خوب زده دو سیر
بادام شیرین را در آب گرم ریخته بعد از چند دقیقه در
آورده با دست مالش داده پوستش را گرفته بعد در هاون
کوبیده تا مانند دانهٔ خشخاش نرم شود و بدفعات یك
سفیدهٔ تخمرا داخل کنند در حین کوبیدن که بادام روغن
پس ندهد بعد بهمان میزان نرمه قند داخل مغز بادام کرده
کم کم در سفیدهٔ تخم ریخته با قاشق چوبین یا قاشق نقره خوب
بهم زده تا مخلوط هم شوند بعد کمی آرد روی مجموعه پاشیده
قدری خلال بادام بوداده را روی آن پاشیده و دست را

در آورده کم کم از خمیر برداشته روی مجموعه اندکی
غلطانده تا اطرافش بادامی شود بعد بادست گرد یا نیم هلالی
که معمول تراست کرده روی صفحه کاغذ چیده در فر یا
درزیر فر دو کامپانی گذاشته بعد از پنج شش دقیقه درآورده
کاغذش را کنده بکار برند

Biscuits à la cuiller . بیسکوئی قاشقی

۳۲۳ — شش دانه تخم مرغ را شکسته زردهٔ آن را در
ظرفی و سفیده اشرا در ظرف دیگری و دو سیر و نیم خاك
قند در میان زرده ریخته و بقدر چهار دقیقه بهم زنند و
بعد سفیده ها را علیحده خوب بهمزده تا کف کند پس
از آن داخل زرده کرده بیست مثقال آرد حاجی طرخان
اضافه کرده خوب بهم زنند تا تمام اجزا مخلوط بهم شود
بعضی قدری آب لیمو یا گلاب یا وانیل یا بهار نارنج جهة
عطر داخل مینمایند پس از آن کاغذ کلفتی بشکل مخروطی
لوله کرده اجزا را در آن ریزند و ته آن کاغذ مخروطی
را کمی پاره کرده و یك ورق کاغذ در روی حلبی صاف
گذارده و آن ظرف مخروطی را بفشارند در روی کاغذ

بقدر پهنای انگشت و بدرازی یك کره و موازی یکدیگر
بفاصله های مساوی بقدر پهنای انگشتی بعد گردهٔ قند بسیار
نرم را با دو انگشت گرفته در روی آنها بپاشند پس از آن
صفحه حلبی را در فر ملایم برده بقدر ده دقیقه بماند تا پخته
شود پس بیرون آورده از کاغذ جدا کرده در بشقاب
راست راست بچینند و سر سفره برند و یا اینکه در اطراف
ظرف کرم قوانه چیده سر سفره برند و این قسم بیسکوئیت
را بجز در فر جای دیگر نمیتوان پخت

Macarons . کلوچه بادام قاشقی

۳۲۴ — دو سیر بادام شیرین را پاك کرده پوست کنند با
شش دانه بادام تلخ در هاون پاکی ریخته ویك سفیده تخم
مرغ داخل نموده بکوبند پس ازانکه خوب کوبیده شد یك
سیر و نیم خاك قند بر آن افزوده بعد نصف سفیدهٔ تخم
مجدداً بر آن بیفزایند پس از آن یکسیر و نیم قند با نصف
سفیده تخم مرغ اضافه نمایند وباید خمیر ملایم باشد نه آنکه
زیاد رقیق باشد و در آخر نصف سفیده تخم مخلوط نموده
خوب بهم زنند وبعضی جهة عطر قدری آب لیمو یا وانیل

یا بهار نارنج یا گلاب داخل میکنند پس از آن یك ورق
کاغذ در روی صفحه حلبی انداخته با یك قاشق قهوه
خوری کمی از این اجزاء را برداشته با انگشت در روی
کاغذ بچکانند بقدریك پول سیاه برآمده باشد وبا انگشت گرد
قند در روی انها بریزند بعد از آن در فر برده چند دقیقه
بماند تا شکری رنگ شود بعد بیرون آورده واز کاغذ جدا
نموده درظرف بچینند

Soufflé au chocolat. کلوچه شکلات

۳۲۵ — دوازده مثقال شکلا را باکمی آب در دیك
ریخته بجوشانند تا شکلا آب شود پس ازآن نصف قاشق
آرد سیب زمینی بایکسیر و نیم قند کوبیده و چهار زردهٔ
تخم مرغ بان مخلوط نمایند و بعد شش سفیده تخم مرغرا
خوب زده ومخلوط باجزاء کرده در ظرف پاکی ریخته در
فور یا در زیر فورکامپانی بپزند

Pain de riz aux fruits. نان برنجی با میوه

۳۲۶ — نیم سیر برنجرا خوب شسته داخل پانزده سیر شیر
جوشیده کرده باینجسیر آب و یکسیر و نیم قند کوبیده ویکسیر روغن

ونیم سیر کشمش چلوئی پاك کرده باچهار گیلاس مار اسکن یارم
داخل نمایند تقریباً نیمساعت باآتش ملایم بجوشانند تا
پخته شود یعنی برنج خوب شکفته شده شیررا بخود کشیده
باشد پس ازآن سه دانه تخم مرغ را زده داخل نمایند و
قالب میان صافی را یا سینی مس را روغن مالیده کمی نان
خشك کوبیده را دراطرافش بپاشند تمام اجزاء را درکاسه
ریخته تاپر شود انگاه در فور یا در اجاق فرنگی گذارند
تاخوب بسته شود (سر پوش‌را باقدری آتش‌نباید فراموش
کرد) بعد بیرون آورده بگذارند تا سرد شود ودربشقابی بر
گردانده سر سفره گذارند و هنگام خوردن قطعه قطعه
بریده باکرم ازقرار نمرهٔ (۲۵۷) که درسرسفره موجود
است صرف کنند

Biscuit à la crème au citron.

بیسکوئی باآب لیمو

۳۲۷ — شش تخم مرغرا شکسته زرده اشرا درظرفی و
سفیده اشرا در ظرف دیگر ریخته دو سیر قند نرم کرده با
یك پوست لیموی ترش رنده کرده یا پوست نارنج یا قدری

وانیل یا دو قاشق کوچك آب لیمو یا آب نارنج داخل در
زردهٔ تخم کرده چند دقیقه با قاشق چوبی خوب بزنند
بعد سفیده ها را نیز خوب زده داخل هم نمایند آنگاه یك
سیرآرد حاجی طرخان را ویك سیرسرشیر مصفا را بهم زده
تمامرا با هم مخلوط نمایند ودر قوطی های کوچك کاغذی
ریخته دو فر بپزند بعد کاغذ را خارج کرده گرم گرم سر
سفره برند

Méringues . پفك اب لیمو

۳۲۸ — شش دانه سفیده تخمرا در ظرفی خوب زده و
شش قاشق چای خوری نرمه قند ودوازده قطره آب نارنج
یا آب لیمو درآن ریخته خوب بهمزنند تا داخل هم شوند
ویك تکه کاغذیرا دراز بریده قاشق قاشق ازتخم برداشته
روی کاغذ نزدیك هم گذارده بقدر پنجدقیقه در فر یا
در زیر فر کامپانی نیم گرم گذاشته تا بپزند شود بعد در
آورده سر سفره برند وبعضی کمی خورده پسته در روی
هریك پاشیده در فر میبرند

Nougat . کز فرنگی

۳۲۹ — چهار سیر بادام شیرین را درآب جوش بخیسانند
وپوستشرا کنده درپارچه ریخته خشك نمایند بعد بادامها
را بیك شکل خلال نمایند ودرظرف مس در روی آتش
قدری بو داده تا رطوبتش گرفته شود بعد یك ظرف
علیحده را در روی آتش گذارده و بقدر نصف قاشق
سوپ خوری سرکه ودوسیر قند داخل نموده بهم زنند تا
آب شود پس از آب شدن قند خلال بادامهارا داغ داغ
داخل قند نموده با قاشق بهم زنند ویك قالب حاضر نموده
وقدری از این خمیر را درته قالب بکلفتی دوپول سیاه پهن
نموده پس از آن بقدر یك تخم مرغ از اجزاء را برداشته
پهن نمایند و دیواره بقدر نیم گره در اطراف آن درست
نمایند وبا دست محکم بچسبانند که کنده نشود باز مجدداً
در روی آن دیواره دیگری بطریق سابق در روی اولی
نصب کنند و بهمین طریق عملرا تکرار نمایند تا قالب پر
شود واین عمل درکمال چالاکی مجری بشود که خمیر سرد
نشود زیرا که پس ازسرد شدن چسب او تمام میشود پس
از آن که عمل تمام شد قالب را گذارده تا سرد شود پس

از آن از قالب بیرون آورده سر سفره برند

نان قندی ساوا   Biscuits de Savoie.

۳۳۰ — چهارده دانه تخم را گرفته زرده و سفیده اش را از هم جدا کرده شش سیر نرمه قند در زرده تخم ریخته خوب زده بعد سه سیر آرد اعلا در آن ریخته سفیده را هم در ظرف دیگر زده داخل اجزا کرده خوب بهم زده تا داخل هم شوند بعد در قالب مخصوصی یا ظرف مسین قدری روغن مالیده و اجزا را در آن ریخته در فر گذاشته تا پخته شود بعد در آورده سر سفره برند که بسیار لذیذ و خوبست

نان شیرینی ساوا   Gâteau de Savoie.

۳۳۱ — هشت عدد تخم را گرفته سفیده و زرده اش را جدا کرده و سفیده را در ظرفی خوب زده در ظرف دیگر سه سیر نرمه قند حاضر کرده و در ظرف دیگر سه سیر سیب زمینی حل کرده حاضر کرده بعد یک قاشق از سفیدهٔ تخم و یک قاشق از نرمه قند و قاشق دیگر از نرمه سیب زمینی در زردهٔ تخم ریخته خوب بهم زده همچنین خورد خورد قاشق قاشق از هر دو سه اجزا برداشته و در زرده داخل

کرده خوب بهم زده تا تمام اجزا داخل هم شوند بعد در ظرف مسین قدری روغن مالیده اجزا را در آن ریخته با آتش ملایم بقدر نیم ساعت بپزند بعد در ظرف دیگر برگردانیده سر سفره برند

میز چینی   Du service de la table.

۳۳۲ — اطاق سفره خانه باید بقدر کفایت بلکه بیشتر از اطاقهای دیگر چراغ داشته باشد در زمستان هم گرم باشد میز را در وسط اطاق گذارند و صندلی ها را در اطراف بچینند و مابین هر صندلی آنقدری فاصله دهند که اشخاصی که در سر صندلی دورهٔ میز می نشینند بیکدیگر در وقت غذا خوردن صدمه نزنند و آنچه معمول و متعارفی است باید جای هر شخص ده گره باشد یعنی فاصلهٔ هر بشقاب بشقاب دیگر و این کار محض آن است که هم مهمان راحت و آسوده باشد و هم پیشخدمت که غذا را دوره میگرداند بسهولت ظرف غذا را جلو هر کسی بیاورد پس میزیکه دوازده نفر دور آن بنشینند و براحت غذا بخورند طول آن باید سه ذرع باشد که در هر طرف طولش پنج صندلی گذاشته

شود و در دوطرف عرضش دو صندلی باشدساعت نهار یك
ساعت الی نیم ساعت قبل ازظهراست و ساعت خوردن
شام یك الی دو ساعت از شب رفته است

چیدن میز — سفره سفید تمیزی روی میزانداخته در مقابل
صندلی هر شخصی دو بشقاب تخت روی هم گذاشته یك قاشق
و کارد در طرف دست راست بشقاب و یك چنگال درطرف
چپ قرار دهند و در هرظرفی دستمال سفره را تمیز تا کرده
و اگر باسلیقه تر باشند بطرزهای مختلف تا کنند و یك
تکه نان را بریده لای دستمال در بشقاب نهند و در مقابل
هر بشقاب چهار استکان گذارند استکان بزرك جهة آب
استکان مخصوصی جهة شامپانی دو استکان کوچك جهة
مشروبات مختلفه در دو زاویه هر طرف میز دو تنك
شربت و آب گذارند در زیر تنگها نیز بشقاب مخصوص
گذاشته محض اینکه در وقت ریختن شربت مبادا اینکه لکه
در سر سفره بیفتد در طول سفره در وسط گلدان گل با
شکوهی گذارند و اگر شب باشد از دو طرف ان گلدان
دو چار قرار دهند بعد در همان امتداد جنبین هرطرف دو

ظرف پایه دار با میوه گذارند و در میان هر دو نفر یك
نمکدان و فلفل جای دهند غذاهای سرد ازقبیل تربچه ترشی
آلات سوسیس ورقه ورقه بریده ساردین پنیر هر یك ازاینها
را در دو ظرف کرده در جنبین میوه جات بطرز خوشی
چیده سلاد را در ظرف مخصوص ساخته در طاقچه سفره
خانه گذارند ودر جلو میزبان یك کارد ویك چنگال بزرك
جهة بریدن اقسام کباب و غیره قراردهند و در وقت رفتن
بر سر سفره میزبان باید سبقت کرده رفته درجای خوددر
وسط میزایستاده جای هریك رابادست نشان دهدو میزبان باید در
تعیین جای مهمانها دقت کنند که باهم اخت باشند یا اینکه قبل
از وقت اسامی انها را نوشته جلو هر بشقاب بگذارند

نشستن دور میز — مهمانی که معزز تر ازسایرین باشدیااینکه
مهمانی محض او شده باشد در مقابل میزبان نشیند مهمان
دیگر که معزز است در طرف راست میزبان و معزز دیگر
طرف راست شخص مقابل میزبان و دو نفر دیگر که بالنسبه
محترم ترند طرف چپ میزبان و مهمان معزز که درمقابل
میزبانست نشسته همچنین یك بیك ازاین قراردر جای خودشان

نشسته تادوره میز پر شود رسم معمول اینست که میزبان باید
در کله میز بنشیند و اکر امتداد میز زیاد باشد محض احترام
باید در وسط میز بنشیند که بان شخص معزز وسایر معتبرین
بجهة صحبت داشتن نزدیك باشد — بشقابهای سوپ رادسته کرده
در کلهٔ میز طرف دست چپ میزبان قرار دهند پیشخدمت
ظرف سوپ را آورده پهلوی بشقابهای سوپ کذارده
و پیشخدمت دیکر نیز پهلوی انشخص بایستد خود میزبان با
ملاقه سوپ را در بشقابها ریخته ولی همینکه میزبان در بشقاب
سوپ ریخت تکلیف ان دو پیشخدمت انست که اول بمهمان
روبرو دهند بعد بجنبین میزبان و مهمان رو برو وانکاه یکنفر
از طرف راست مهمان مقابل دور کردد ودیکری از طرف
راست میزبان تا تمامرا سوپ دهند و رسم است که بعد از
طرف دست چپ مهمان ظرف سوپ را در جلو رویش
کذاوند و در آخر میزبان برای خودش سوپ بکشد ولی
باید مهمانی چندان رسمی نباشد که خود میزبان سوپ را تقسیم
کند و الا با پیشخدمت است که در خارج میز سوپ را
در بشقاب ها ریخته نزد مهمانها کذارند وهر کاه مهمانی

بطور خصوصیت باشد که چندان تکلیفی در میان نباشد و
اغلب هم دوست و رفیق باشند محض اینکه دماغ کسی نسوزد
در مقام دوستی اکر چه باز در نشستن باید ملاحظه کرد
ولی غذاها راهر دفعه بهتر آنست از همان شخص اول شروع نکنند
بلکه هر غذا را دفعه از راست و دفعه دیکر از چپ کاهی
رو برو و بهمین طور مختلف دور کردند تا نهار تمام شود و
ملاحظهٔ عمدهٔ که باید کلیهٔ مهمانها از یکدیکر داشته باشند این است
که شخص اول به اندازهٔ غذا بردارد که از قسمت سایرین کسر نیاید
بعد از خوردن سوپ یا خوراك دیکر باید پیشخدمتان مواظب
باشند که وقتیکه مهمان غذایش را خورد یادیکر بان خوراك
میل نکرد از طرف چپ نزدیك رفته قاشق وکارد و چنکال
کثیف شده را در بشقاب کذاشته و تمام انها را از نزد
خود مهمان بردارند و برای تمیز کردن انها باید در پهلوی
سفره خانه شخص دیکر قدری آب کرم با دستمال حاضر داشته
باشد هر چه ظروف با کارد و چنکال که پیش خدمتان باو
میدهند فی الفور شسته خشك کرده پهلوی خودش دسته
کنند تا هر چه پیشخدمتان از جلو هر مهمان برداشته اند

باز از طرف چپ مهمان برده جایش کذارند و محض احتیاط
باید پیشخدمتان هر یك دستمال تمیزی سر شانه یا سر کمرشان
حاضر داشته باشند که اکر کارد و چنکال یا بشقاب که میاورند
لکه داشته باشد فی الفور پاك کرده جلو مهمان کذارند و
اشخاصیکه اندکی از رسوم اینکار مطلع اند معلوم است که
بشقاب سوپ خوری میان کود محض سوپ است و رسم نیست
که بعد از خوردن سوپ ثانیا انرا نزد مهمان بیاورند و
همچنین است قاشق سوپ خوری تدارك ظروف را پیش از
وقت بقسمی باید دید که در وقت غذا معطل نباشند مثلا
برای جمعیت دوازده نفر بعلاوه بشقاب سوپ برای هر شخصی
دو بشقاب دیکر بعلاوه دو بشقابیکه پیش از وقت جلو هر
کسی کذاشته اند باید حاضر داشته باشند که در انوقت معطل
نمانند کارد و چنکال هم از عدد مهمانها محض انکه اکر در
شستن انها تاخیری شود معطل نمانند باید چند دست علاوه
بر میزان معمول حاضر کرده باشند بعد از صرف سوپ
باشاره میزبان باید پیشخدمت خوراك دیکر حاضر کرده
دور کرداند و اش پز در وقت کشیدن غذا باید دقت کند

که بشقابها زیاد پر نباشد که آب روغنش بریزد و پیشخدمت
هم باید مواظب باشد که اکر لکه یا آب روغنی در پشت بشقاب
است با دستمال انرا پاك کرده درست برده دور کرداند
تا مبادا بدان واسطه لباس کسی کثیف کردد شربت معموله
که در سر سفره است هر کسی که بخواهد باید خود برداشته
در استکان جلو روی خود ریخته صرف کند شربت های
مخصوص را باشارهٔ میزبان باید پیشخدمتان برداشته از طرف
دست چپ نزد همه کس آمده اسم آن شربت را کفته در
استکان مخصوص آن بریزند ولی باید توجه کنند که لبالب پر
نشود که وقت بر داشتن دشوار باشد و در وقت ریختن باید
پیشخدمت لب بطری را بلب استکان کذاشته و آهسته
ریخته که قطرهٔ آخرش در کیلاس ریزد بسفره یا لباس
لکه نیفتد — تعریف این غذا ها عمده در نظم و تمیزیست
نوکرها که ظروف را بر میدارند و میکذارند باید بی صدا
باشد و اکر هم حرفی فی مابین خودشان داشته باشند باید
اهسته بکویند که بهیچ وجه صدائی از ایشان بلند نشود
و پیشخدمتان باید بسیار نظیف و پاکیزه و دست و رویشان

شسته و لباسشان تمیز باشد بلکه دستکش سفید در دست داشته باشند تا مهمانها رغبت کنند که از دست ایشان چیزی بگیرند و هرگاه پیشخدمت در بین آوردن ظرف غذا سر سفره یا در بین گرداندن خوراکها موئی یا کثافت دیگر در ظروف ببینند باید در نهایت چالاکی بدون اینکه کسی از اجزای مجلس ملتفت آن شود آنرا با چنگال یا قاشق از ظرف بیرون آورند و بعد در جلو مهمان گذارند ولی هیچوقت نباید که با دست آن کثافت را از ظرف خارج کنند هرگاه مهمانی نانش تمام شده و باز بطلبد پیشخدمت باید نان قطعه قطعه کرده در بشقاب حاضر داشته باشد و فوراً نزد مهمان آورده تا خودش بردارد و همچنین یخ باید علاوه اینکه در گیلاسها انداخته باشند در کاسه نیز خورد کرده موجود باشد بمحض طلب پیشخدمت کاسه را پیش برده با قاشق تمیزی یا چنگیر در استکان اندازد با کمال دقت که ترشح نکند یک خوراک قبل از زیکو یا هر کباب شربت قسم دیگر باید صرف کرد و وقت گرم آلات باید شام یانی را دور گردانند قبل از گرم آلات ظروف و قاشق و کارد

و چنگال که در سر میز چیده است باید بردارند و بشقاب کوچک با قاشق کوچک در جلو هر شخص محض خوردن گرم آلات بگذارند اگر شیرینی آلات هم در سر سفره باشد در همین بشقاب خورده میشود بعد از صرف آنها پیشخدمت باید بشقابرا با قاشق برداشته و بشقاب کوچک دیگر با کارد و چنگال کوچک در جلو هر یک از مهمانها جهة صرف کردن میوه جات و پنیر گذارند رسم است که گرم آلات و میوه جاترا در بشقاب کوچک صرف میکنند وقاشق و کارد و چنگال او نیز مخصوصی است در وقت صرف کردن شام یانی رسم است آن شخص معززیکه در مقابل میزبان است گیلاسی را دست گرفته برخاسته سایرین نیز برمیخیزند اول بخود میزبان با گیلاس سلامتی گفته بعد به سایرین نیز سلامتی گفته نشسته شام یانی را صرف میکنند واگر مهمان معزز حراف و زبان آور باشد علاوه بر سلامتی رسم است که عبارتی که نسبت با نعقاد مجلس داشته باشد بیان میکنند و بعد در دورهٔ دیگر صرف شام یانی میزبان اول برخاسته در جواب شخص معزز بسلامتی او تکلیف کرده

و هم اظهار امتنان از سایرین نموده بعلاوه عبارتیکه
مطابق منطق مهمان معزز باشد ادا می کند — در مهمانی
دوازده نفره بعلاوه خوراکهای سرد که در سر میز چیده
اند باید شش خوراك پختنی در سر میز بیاورند بعلاوه سلاد
کرم شیرینی پنیر و چهار قسم میوه که در سر سفره چیده
است — صحبت داشتن در سر سفره رسم ادب است لیکن
با اشخاص نزدیك نه دور دست چون از خوردن و آشامیدن
فارغ شدند میزبان آهسته صحبت را قطع کرده برخاسته
و دیگران نیز بمتابعت او برخاسته در اطاق دیگر رفته
صرف قهوه و سیگار نموده بعد مشغول صحبت و بازی میشوند
و پیشخدمت یا کار فرما باید مواظب باشد که شمع های
سوخته را بزودی عوض کرده یا نفت لامپا که تمام شده
است نفت بریزند و در زمستان مواظبت تام در باره آتش
بخاریها نماید بخصوص قبل از آنکه مهمانها از سر سفره بر
خیزند باید نوکرها آتش تالار و سایر اطاق نشیمن را
درست سرکشی کرده خوب بیفروزند اما در مهمانی های
بزرك یا رسمی باید میزبان در وسط میز بنشیند تا با مهمان

معزز و سایر معتبرین محض صحبت داشتن نزدیك باشد
بشقابهای سوپ خوری را در گوشهٔ سفره خانه سر میز
دیگر گذارند و همینکه ظرف سوپ در اطاق حاضر شد
یك نفر در بشقاب ریخته و دو پیشخدمت بشقاب ها را
برداشته یکی بمهمان معزز که مقابل میزبان نشسته است بدهد
و دیگری را بخود میزبان یکی از آن دو پیشخدمت بعد از
غذا دادن بمهمان روبرو و بعد از طرف دست راست آن
دور گردد و آن دیگر بعد از غذا دادن بمهمان دست راست
و بلکه هم بدست چپ میزبان باید از طرف دست راست
میزبان حرکت کند و تمام اجزای میز سوپ دهد و هرگاه
شخص میزبان از شاهزادگان عظام بوده باشد شخص جلیل
ایشان روبرو نشسته بعد اشخاص بزرك در دست راست
و چپ آن شاهزاده نشسته و پست تر از آنها در جنبین
آن شخص روبرو جای گیرند و سایرین بطور مذکور
نشسته و پیشخدمتان غذا را نزد شاهزادهٔ میزبان و شخص
روبرو و دو نفر جنبین ایشان بیکمرتبه بگذارند و اگر
عدهٔ مهمانها زیاد باشد دو پیشخدمت از طرفی گردش

کرده و دو پیشخدمت دیگر از طرف دیگر که کار معطل
نماند و هرگاه در میان مهمان ها شاهزادهٔ معظمی باشد
در سر سفره شاهزاده روبروی میزبان نشسته و دو نفر
مهمان معزز در دست راست و چپ شاهزاده نشسته و دو
نفر دیگر که معتبرند در یمین و یسار میزبان نشسته وسایرین
بطور معمول قرار گیرند — تدارک ظروف را بقسمی باید
تهیه دید که در وقت آوردن غذا معطل نباشند مثلا در
مهمانی بزرگ برای هر مهمان چهار بشقاب بعلاوه بشقاب
های کوچك بعلاوه دو بشقابیکه پیش از وقت جلو هر
کسی گذاشته اند باید حاضر داشته باشند و بهمین قسم
برای هر شخص بعلاوه کارد و چنگال لازمه باید یکدست
یدکی از پیش تهیه دیده باشند و پیش از رفتن سر سفره
اسم هر مهمان را در کاغذی نوشته بلکه چاپ کرده
پهلوی دستمال که روی بشقاب است گذارند و این کار را
باید شخص با اطلاع در عهده گیرد که جای هر کسی را
از حیثیت شأن و رتبه خود بداند تا مایهٔ گله و رنجش
مهمان از میزبان نشود زیرا که مهمانی را که دارای رتبه

و شانی باشد جای او را درست معین نکرده باشند و ملاحظه
اشخاص روبرو و چنین آنرا نکنند علاوه براینکه بشخص
او بی احترامی شده بی اعتنائی نیز بدولتی شده است که
مرتبه و نشانرا بدان شخص داده و دیگر نیز بی اعتنائی
خود میزبان خواهد بود زیرا که او هم دارای رتبه است
و هم لازم است که قبل از وقت اسامی غذا را بنویسند بلکه
بهتر آن است که چاپ کنند و در پهلوی هر بشقاب یا اقلا
در میان هر دو نفر یکی از آن ورقه های اعلان غذا ها
را بگذارند تا مهمان از خوراکها مطلع باشد و معلوم است
زینت وسط میز از حیثیت میوه و شیرینی آلات لوازم چنین
آن بسته بسلیقه و همت میزبان است و همچنین است عدد
غذا و انتخاب طیور و مأکولات و مشروبات و شیرینی آلات
و غیره و عدد پیشخدمتان که در سفره خانه مخصوص گردانیدن
غذا و مشروبات و گذاشتن و برچیدن ظروف باید حاضر باشند از
قرار هر شش نفر مهمان یك نفر پیشخدمت بعلاوه یك یا دو
نفر کار فرما کفایت میکنند و عدد اشخاصیکه باید مشغول
شست و شوی ظروف و غیره شوند بسته بمصلحت ناظر یا

کار فرماست ولی باید قسمی باشد که از عهدهٔ کار برآیند
و عمل معوق نماند و قیل و قال هم در میان نباشد وعده
خواستن به پیغام و وعدهٔ زبانی رسم نیست بلکه سه روز
قبل بجهة مدعوین باید رقعه نوشت و ایشانرا دعوت کرده
بهتر آن است که رقعهٔ دعوت هم چاپ شود

ترتیب صرف شام

سوپ پاته سوسیس ساردین سمن ژان بن ماهی
حبوبات شوفلر سبزی آلات ماکارنی انواع راگو
کباب زیگو سلاد کرم آلات میوه جات شیرینی آلات
پنیر میوه جات

ترتیب صرف نهار

املت و اقسام تخم انواع غذاهای سرد انواع ماهی سوسیس
ساردین ژان بن کتلت ژله کله پاچه شوفلر
سبزی آلات ماکارنی راگو آلات انوع کباب اقسام سلاد
کرم آلات مربا جات شیرینی آلات پنیر میوه جات
پیش کار یا ناظر قبل از وقت باید ترتیب خوراك هارا
باشپز بگوید که بمهمان میزان آشپز غذاهارا گرم گرم کشیده برساند

دستور العمل متفرقه

۳۳۵ — دوای چاقی — روزی ۱۵ زردهٔ تخم دو مدت چهل روز
صبح بعد از برخاستن عوض زیر قلیانی چهار عدد زردهٔ
تخم را دریك استکان خوب زده و کم کم در شیر گرم داخل
نموده میل کرد دو ساعت بظهر مانده دو زردهٔ دیگر را
بهمین طریق در یك فنجان چاهی یا قهوه مخلوط نموده
میل کرد موقع نهار چهار زردهٔ دیگر را در یك بشقاب
سوپ مخلوط نموده میل کرد چهار ساعت بعد از ظهر سه
زردهٔ دیگر را در یك فنجان شیر ریخته میل کرد موقع شام یك زرده
در هر خوراکی که موجود است مخلوط نموده صرف کرد دو قبل از
خوابیدن یك زردهٔ دیگر را در یك فنجان شیر یا چاهی ریخته میل نمایند

۳۳۶ — پاك کردن کارد و چنگال نقره یا مفضض — کارد و
چنگالیکه نوکش بترشی یا چیز دیگر خورده زنك قرمز بردارد
توجه کرده که با خاك یا ماسه نشویند که خراب ترشود از
این قرار عمل نمایند قدری سفید آب نرم را در کمی
عرق داخل کرده پنبه یا پارچهٔ نرمی در آن زده بکارد و
چنگال خوب بمالند که هم رنك سرخی آن برطرف شود

و هم براق شود و سایر کارد و چنگالها را قدری آجر تراش کوبیده از پارچه بیرون کرده خوب بمالند تا پاك شود بعد آب بکشند و با دستمال خشك نمایند *

پاك کردن لکه هائیکه از قبیل عرق و ترشی وغیره در سینی صورتی پیدا میشود قدری روغن زیتون را با خاکستر از پارچه بیرون کرده قسمی که در دست محسوس نشود یا با سفید آب بسیار نرم در روی لکهٔ سینی ریخته با دستمال خوب مالش داده تا رفع آن لکه بشود بعد شسته خشك کنند

۳۳۷ — پاك کردن لکه نفت و روغن از شیشه لامپا کف صابون را با آب گرم و اگر آب صابون موجود نباشد با اب سرد حباب را شسته با دستمال تمیز پاك نموده خشك نماید و گرنه یا با اسباب مخصوص که جهة این کار ساخته اند پاك کنند تا تمام سیاهی ان بر طرف شود

۳۳۸— نگاهداری نیمکت و صندلی و نیم تخت و پرده و فرش وغیره و رفع لکهٔ آنها — این قبیل چیزها از پرده و فرش یا پارچه پشمی است یا پنبه و اگر پشمی است در تابستان اقلا هفتهٔ دو مرتبه از اطاق بیرون آورده با دست

زده گرد و خاکش را رفع کنند و اگر بید یا جانور دیگر در آن باشد بریزد که باعث پاکی و دوامشان خواهد بود از این قبیل اسباب ممکن است که لکه چربی در آن افتاده باشد یا شمع و موم ریزد یا مرکبی شود پاك کردن لکهٔ روغن را با آب صابون باید شست اگر دفعه اول رفع شد فبها و الا تجدید کنند و لکه شمع را یك کاغذ نازك از قبیل کاغذ سیگار و کاغذ عطاری بر رویش گذاشته یك امبر یا مثل آن که از آهن باشد به آتش گرم کرده برویش کشند تا آن کاغذ تمام چربی را م جذب کند

۳۳۹—لکه مرکب اگر تازه باشد کمی نمك اوزی یا ترشك را در آب حل کرده بروی آن مالیده هر گاه دفعه اول رفع نشد ثانیاً امتحان کنند تا رفع بشود

تمیز کردن مس مطلائی

۳۴۰ — قدری گل سفید را در آب حل کرده قسمی که رنگ آب را تغییر دهد کافی است پس با آن آب شسته با دستمال تمیز خشك کنند

تمیز کردن مس

و هم بر
تراش گو
بعد آب
پاک کردن
پیدا میشو
بیرون کر
بسیار نرم
داده تا ر
٣٣٧ —
کف صا
نباشد با
خشک نماید
ساخته اند پاک
٣٣٨ — نگاهداری
فرش وغیره و
و فرش یا
تا بستان

٣٤١ — مس ساده سفید چون کثیف شود قدری زغال کوبیده را در روغن زیتون ریخته بر روی آن مالیده تا پاک شود و اگر خواهند شفافی و براقی اول را پیدا کنند قدری تراش آجر را نرم کوبیده از پارچه بیرون کرده در الکول ریزند و یک تکه چیر را بر داشته بر آن زده بر روی مس بمالند تا پاک شود

صیقل کردن زنجیر فولاد وغیره

٣٤٢ — هرگاه بخواهند که آهن یا فولاد را از لکه محفوظ دارند قدری کاغذ سنباده در روغن زیتون زده برویش کشند تا رفع لکه شود هرگاه آهن یا فولاد زنگ زده باشد رفع آن را باهمان کاغذ سنباده وروغن زیتون میتوان کرد لیکن جای زنگ را صیقلی نمیتوان نمود باید آن هارا از رطوبت محفوظ داشت زیرا که باعث زنگ رطوبت است و گاهی کاغذ سنباده را بروغن زیتون زد وبروی انها کشید و باصطلاح چربشان کرده تازنگشان موقوف شود

ظروف مفضض نقره وآینه وشیشه پنجره وغیره

٣٤٣ — پاک کردن این گونه چیزها قدری سفید آب در

در پارچه پیدا شود قدری سل دزی را در آب جوش ریخته و پارچه را در آن خوب مالش داده بعد در آب زیاد بزنند تا پاک شود ولی بدون این احتیاط بعد از شستن اثر لکه درپارچه باقی خواهد ماند

٣٥٠ — لکه پرکلاه وپوست ازقبیل خز وسنجاب وغیره

— پر کلاه ها یا از شتر مرغ هستند یا ازسایر طیور وانها یا سفیدند یابالطبیعه رنگین هستند یا رنگ کرده اند هرگاه در پر سفید ترشح گل افتاده بگذارند خشک شود بعد با کهنه نازک یا مسواک بسیار نرم آهسته بان مالیده بریزد و اگر اثر لکه درسفیدی باقی بماند گوگرد را درآتش زده و آن لکه را بالای دود گوگرد نگاه داشته تا رفع آن بشود و هرگاه در روی پر لکهٔ چربی یا رنگ میوه جات قرمز افتاده باشد همان طریق که در پاک کردن پارچه گفته شد عمل کنند ولی چون بسیار نرم و لطیف است باید با احتیاط عمل کرد

٣٥١ — پاک کردن پوست از قبیل خز و سنجاب

اینقبیل چیزهارا که لکه چربی داشته باشد قدری ماسه یا گچ

یا استخوان سوزانده نرم کرده را در روی چربی کذاشته
و با دست فشار داده که چربی پوست را جذب کند و
باید ملتفت شد که مالش ندهند زیرا که موی خز کنده
شود یا ازمیان شکسته ویا ازجلد میافتد

۳۵۲ — پاك کردن دستکش — دستکشهای حیر را بعد
از چند دفعه استعمال که سر انکشت آن چرب و کثیف
می شود با مداد پاك کن خوب پاك کرده مثل روز اول
پاك می‌شود یااینکه اطهر زده پاك کنند

۳۵۳ .— لکه شمع کچی وپیه وچربی دیکر — درروی جلد
کتاب وهرقبیل پوست دیکر لکه چربی اکر از شمع کچی
باشد با چاقو هرقدر ممکن است بردا شته وجای آن را که
باقیست جوهر نفت زده وبا کهنه پاك کرده تا تمام لکه رفع
شود لکه پیه وچربی دیکرهم بهمین قسم پاك شود

پاك کردن چرم زقرهٔ کلاه و غیره

۳۵٤ — هر کاه این قبیل چرمها کثیف شود قدری
خمیرهٔ نان یاکم الاستیك بان مالیده تا رفع کثافت شود د
کثافت روی کلاه را یك کهنه در اود کلنی یا در هر الکل

معطر دیکر ترکرده روی کلاه زده تا رفع کثافت شود

۳۵۵ — پاك کردن لکه سیاه که در روی لباس سفید از
شمشیر ونشان ودکمه پیدا شود — و لباس را سیاه و
کثیف مینماید برهمه سرکرده کان دانستن اینمطلب واجب
است بعد از کندن لباس باید نشان هارا برداشته خمیرمغز
یك نان بربری را کرم کرم روی آن لکه ها خوب
بمالند تا رفع بشود

۳۵٦ — پاك کردن لکه های کلی — لکه های کلی
اکر بروی پارچه های سفید عارض میشود اکر سفت باشد
باید اورا با نك چاقو برداشت واکر رقیق باشد باید ان را
بکذارند تا خشك شود بعد با کیسه تکانیده و بموضع لکه
شده قدری سفید اب بمالند واکر آن جامه لاك شده برنك
پوست شکاری یا پوست شکار باشد باید بعوض سفید آب
قدری زنك آهن بمالند و این لکه کیریها در صورتیست
که انسان تعجیل داشته باشد چنانکه مسافرین درسفر میکنند
ودر صورتیکه لکه درپارچه رنکین باشد باید آنهاوا بکذارند
خشك شود و بعد از آن بتکانند

۳۵۸ — حفظ کردن پشمی آلات از بید — باید آنچه لباس پشمی هست در یك صندوق جای داده و لا بلای آن را گرد نفتالین زده و محکم صندوق را بسته که بوی نفتالین خارج نشود و هرگاه لباس لازم میشود یك روز قبل از استعمال آن را بیرون بیاورند و باد بدهند آن بو بر طرف خواهد شد و همیشه لباسها بدین طریقه از بید حفظ خواهد شد

فهرست طبیخ فرنگی

و هم بر
تراش کو
بعد آب
پاک کردن
پیدا میشو
بیرون کر
بسیار نرم
داده تا ر
—۳۳۷
کنف صا
نباشد با
خشک نما
ساخته اند
—۳۳۸
فرش و
و فرش
تا بستان

و هم بر
تراش کو
بعد آب
پاك کردن ا
پیدا میشو
بیرون کر
بسیار نرم
داده تا رف
۳۳۷ —
کنف صا
نباشد با
خشك نما
ساخته اند
—۳۳۸
فرش و
و فرش
تا بستان